

Jakobsmuscheln mit glasiertem Chicorée und Nussbutter

Für 2 Personen

Für das Kartoffelpüree:

500 g Kartoffeln	Salz	100 g Sahne
80 g Butter	Muskat	

Für die Sauce:

2 Schalotten	50 g Butter	200 ml Weißwein
100 ml Wermut	500 ml Fischfond	200 g Sahne
50 g Crème-fraîche	Salz, Piment d'Espelette	Zitronensaft

Für den Chicorée:

4 Kolben Chicorée	Salz	4 EL Olivenöl
30 g Puderzucker	50 ml weißer Balsamico	1 Bund Blattpetersilie
weißer Pfeffer	Zitronensaft	

Für die Jakobsmuscheln:

8 ausgelöste Jakobsmuscheln	4 EL Olivenöl	Salz, weißer Pfeffer
-----------------------------	---------------	----------------------

Für das Kartoffelpüree:

Die Kartoffeln waschen, schälen und in Salzwasser weich kochen. Abgießen, ausdämpfen lassen und dann zweimal durch eine Kartoffelpresse drücken. Butter in einer Pfanne leicht bräunen. Sahne und 50 ml gebräunte Butter mischen und in einem kleinen Topferhitzen aber nicht kochen. Anschließend zu den Kartoffeln geben und vorsichtig unterheben. Die Masse durch ein feines Sieb streichen. Mit Salz und Muskat abschmecken und warm stellen.

Für die Sauce:

Schalotten schälen und fein schneiden. 20 g Butter in einem Topf erhitzen. Schalotten darin andünsten. Mit Weißwein und Wermut ablöschen und etwa um die Hälfte einkochen lassen. Fischfond zugeben, und erneut um die Hälfte einkochen. Sahne und Crème-fraîche zugeben und ebenfalls einköcheln lassen, bis die Sauce eine cremige Konsistenz hat. Mit Salz, Piment d'Espelette und Zitronensaft abschmecken. Dann mit einem Stabmixer aufschäumen, übrige kalte Butterflocken unterrühren.

Für den Chicorée:

Den Chicorée putzen, halbieren und den Strunk entfernen. Chicorée quer in etwa 2 cm breite Stücke schneiden und waschen. In sprudelnd kochendem Salzwasser kurz blanchieren, abgießen, abtropfen lassen und in Eiswasser abschrecken. Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Puderzucker darüber stäuben und zart karamellisieren lassen. Mit Balsamico ablöschen. Chicorée zufügen und bei kleiner Hitze ca. 5 Minuten dünsten. Petersilie abspülen, trockenschütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Unter den Chicorée mischen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen.

Für die Jakobsmuscheln:

Jakobsmuscheln trockentupfen und in heißem Olivenöl von beiden Seiten ca. 2 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Kartoffelpüree auf vorgewärmte Teller geben. Die Chicoréeblätter darauf verteilen. Jakobsmuscheln darauf setzen, restliche braune Butter und aufgeschäumte Fischsauce darüber träufeln.

Jörg Sackmann am 17. Dezember 2013