






Gebratene Jakobsmuscheln

 Mittel  30 min  4 Personen

Zutaten

- 4 Jakobsmuscheln in der Schale
Art.-Nr. 81468 auf www.deutscheesee.de/shop
- 1 EL Butter
- 1-2 EL Olivenöl
- 1/2 Bund Schnittlauch
- 30 g Walnuskerne, alternativ Mandeln oder Pinienkerne
- 1 Prise brauner oder weißer Zucker
- Walnussöl
- Meersalz
- Pfeffer
- 1 Knolle Sellerie
- 400 ml Schlagsahne
- 2 Stangen Staudensellerie
- 1 Glas Apfelsauce von Jens Rittmeyer
Art.-Nr. 29050 auf www.deutscheesee.de/shop
- Balsamico, hell
- 4 Stangen grüner Spargel
- 2 EL Senfsaat
- 1/2 l Apfelsaft
- 1 Grapefruit
- Olivenöl
- Zitronensaft

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Die Senfsaat für das Dressing zum Spargel-Salat mit Muschelrogen braucht einige Zeit, damit die Körner weich werden. Wer mag, kann sie bereits zwei oder drei Tage vorab vorbereiten und die eingekochte Saat in einem Weck- oder Schraubglas im Kühlschrank aufbewahren. Alternativ die Senfsaat 2 bis 3 Stunden weichkochen, auskühlen lassen und direkt weiterverarbeiten.

Schritt 02

Jakobsmuscheln aus der Schale lösen, den Rogen separieren und zur Seite legen. Schalen unter fließendem Wasser reinigen. Rogen kurz blanchieren und beiseitestellen.

Schritt 03

Senfsaat mit Apfelsaft bedecken und weich kochen – dabei nach und nach Saft nachgießen, sodass die Körner immer bedeckt sind. Parallel den Spargel putzen, in feine Scheiben schneiden, kurz blanchieren und sofort abschrecken. Grapefruit filetieren. Senfsaat abgießen, auskühlen lassen und beiseitestellen.

Schritt 04

Blanchierten Rogen, Grapefruit-Filets, Senfsaat und Spargel zu einem kleinen Salat anrichten und mit etwas Olivenöl, Zitronensaft und Meersalz abschmecken.

Schritt 05

Sellerie schälen, grob würfeln und in der Sahne ca. 20 Minuten weich kochen. In der Zwischenzeit den Staudensellerie in feine Würfel schneiden. Anschließend den Sellerie gut abtropfen lassen, fein pürieren und mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken. Staudensellerie zum fertigen Püree geben.

Schritt 06

Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Walnuskerne grob hacken, mit Zucker anrösten und karamellisieren lassen. Schnittlauch und karamellisierte Nusskerne mit einem Schuss Walnussöl und etwas Salz würzen. Beiseitestellen.

Schritt 07

Jakobsmuscheln in einer heißen Pfanne in (wenig!) Olivenöl anbraten. Kurz vor Ende der Garzeit ein Stück Butter dazugeben und mit Meersalz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 08

Apfelsauce erwärmen, mit dem Pürierstab aufschäumen und zusammen mit dem Sellerie-Püree anrichten. Gebratene Jakobsmuscheln in die Schalen setzen, mit Schnittlauch und Walnüssen dekorieren und auf den Teller geben.

