

Jakobsmuscheln mit Erbsenpüree

Zutaten für die Jakobsmuscheln (für 4 Personen):

- 8 Jakobsmuscheln
- 1 EL Butter
- Olivenöl
- einige Zweige Thymian- und Rosmarin
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bio-Zitrone
- Salz und Pfeffer
- Chilipulver
- einige Cocktailtomaten

Die Jakobsmuscheln gut säubern und dunkle Häute sowie feste Stellen am Muskelfleisch entfernen. Gut abtrocknen. Etwas Butter und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Jakobsmuscheln je Seite etwa 30-40 Sekunden scharf anbraten. Dabei die Kräuter, 1 angedrückte Knoblauchzehe und 1 Stück Zitronenschale mit in die Pfanne geben. Die Jakobsmuscheln sollten gut angebraten, aber im Kern noch schön glasig und saftig sein. Mit etwas Salz, Pfeffer und Chilipulver würzen.

Die Tomaten halbieren und entkernen. Olivenöl in einer zweiten Pfanne erhitzen und die Tomaten - parallel zu den Muscheln - kurz rösten. Dabei salzen, zuckern und pfeffern.

Zutaten für das Erbsenpüree:

- 1 Packung (400 g) tiefgekühlte Erbsen
- 3 Minzblätter
- 1 Schalotte
- 1 Bio-Zitrone
- 2 EL Butter
- etwas Olivenöl
- Salz
- Zucker

Die Schalotte schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Erbsen mit etwas Wasser, den Schalottenwürfeln, Butter und Minzblätter in einen Topf geben und 3-4 Minuten dünsten. Anschließend mit einem Mixstab pürieren. Das Erbspüree salzen und leicht zuckern, dann mit Zitronensaft und geriebener Zitronenschale abschmecken. 1 EL Butter hinzufügen und alles gut verrühren.

Zutaten für die Soße:

- 0,1 l Weißwein
- Noilly Prat
- 0,2 l süße Sahne
- 0,1 l Wasser
- 1 EL Butter
- je 1 Zweig Rosmarin, Thymian und Petersilie
- Salz und Pfeffer

Sahne, Weißwein, Wasser und Wermut in einen Topf geben und um die Hälfte einkochen. Butter hinzufügen und alles

schaumig aufmixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Servieren:

Erbsenpüree auf Teller geben und je zwei Muscheln darauf platzieren. Die Tomaten und etwas Soße dazugeben.

Sendung/Quelle: DAS!

Letzter Sendetermin: 30.11.2018

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen