

Jakobsmuscheln mit Beurre blanc und Blumenkohl-Nocken

Zutaten für die Beurre blanc (für 4 Personen):

- 100 g Zucker
- 250 g kalte Butter
- 1 Zitrone
- 2 Limetten
- 2 Orangen
- 50 ml Yuzu-Saft
- 1 Schalotte
- 100 ml (z.B. Riesling) Weißwein
- 3 Wacholderbeeren
- 0,5 TL eingelegte Kapern
- 10 ml Champagner-Essig
- 200 ml Sahne

Zitrone, Limetten und Orangen auspressen. Schalotte schälen und sehr fein schneiden.

Zucker in einen Topf geben und leicht karamellisieren lassen. Mit Zitronensaft und Weißwein ablöschen. Limetten-, Orangen- und Yuzu-Saft hinzufügen. Schalottenwürfel, Kapern, Wacholderbeeren, Senfsaat und Essig ebenfalls mit in den Topf geben und alles circa 10 Minuten ziehen lassen. Die Soße durch ein Sieb passieren. Mit Sahne aufgießen, Butter in Stücken hineingeben und die Soße mit einem Pürierstab aufschäumen.

Zutaten für die Blumenkohl-Nocken:

- 1 kleiner Blumenkohl
- 1 EL Butter
- 1 TL Muskat
- Salz

Blumenkohl von Strunk und Blättern befreien. Mit einer groben Küchenreibe körnig reiben. Butter in einer Pfanne zergehen lassen und die Blumenkohlbrösel darin anschwitzen. Mit Salz und Muskat würzen.

Zutaten für die Jakobsmuscheln:

- 8 Jakobsmuscheln
- 30 g Queller
- 1 EL Butter
- 1 EL Pflanzenöl

Ausgelöstes Muskelfleisch der Jakobsmuscheln oben und unten gitterförmig einritzen. Butter in einer Pfanne erhitzen, Öl hinzugeben. Die Muscheln circa 2 Minuten von jeder Seite scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen. Queller, auch bekannt als Salicorn oder Meeresspargel, kurz in die Pfanne geben. Er sollte nur erhitzt, nicht weich werden.

Anrichten:

- Kresse

Etwas Beurre Blanc auf die Teller geben. Aus der Blumenkohl-Masse mit zwei Esslöffeln Nocken formen. Pro Teller 1-2 Nocken anrichten, darauf die Muscheln platzieren. Salicornes und Kresse darüber verteilen. Die Beurre Blanc unmittelbar vor dem Servieren nochmal kräftig aufschäumen und über das Gericht gießen.

Sendetermin: 02.04.2023

Koch/Köchin: Björn Freitag

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