

Von Hühnern und Muscheln

**Sot-l'y-laisse, Jakobsmuscheln, Vanillesauce,
Süßkartoffeltaler mit Rosmarin,
gebackene Avocado mit Mus**



4 Personen
Zeit: 90 min

Zutaten:

250 g Sot-l'y-laisse (Pfaffenschnittchen, mind. 20 Stück)
12 Jakobsmuscheln
2 El Butter
Pfeffer
Fleur de sel

Vanillesauce:

1 Schalotte, feingeschnitten
1 El Butter
30 ml Noilly Prat ambre (oder Sherry)
60 ml Weisswein
150 ml Hühnerbrühe
1 Vanilleschote
150 ml Sahne
einen Hauch Peperoncino, gemahlen
weisser Pfeffer
Salz

Süßkartoffeltaler:

200 g Süßkartoffeln
1 El Rosmarin, sehr fein gehackt
1 El Schalotten, fein geschnitten
1 Ei (M)
1 El Mehl
Salz + Pfeffer
Muskatnuss
Olivenöl zum Ausbacken

Avocados:

2 Avocados
2 Limetten
8 Kirschtomaten, geviertelt
5 Stengel glatte Petersilie
2 El Schmand
Currysalz
Pfeffer
1 Spritzer Worcestershiresauce

1 Ei (M)
2 El Mehl
4 El Pankobrösel
Currysalz
Olivenöl zum Ausbacken

Gemüse:

8 Mini-Rübchen
12 Zuckerschoten
12 Mini-Tomaten in verschiedenen Farben
1 El Butter
Puderzucker
150 ml Hühnerbrühe
etwas Petersilie, gehackt

4 Rosmarinzweige für die Deko

Vorbereitung:

2 Schalotten sehr fein schneiden (1 El für die Süßkartoffeln, Rest für die Sauce), Rosmarin und Petersilie hacken (etwas Petersilie aufbewahren).

Sot-l'y-laisse und Jakobsmuscheln putzen. Süßkartoffeln schälen. Limetten auspressen. Gemüse: Karotten schälen, Zuckerschoten und Mini-Tomaten waschen und trocknen.

Backofen auf 100° vorheizen, 4 Teller und 2 Teller darin vorwärmen.

Zubereitung:

Die Vanillesauce zubereiten:

Vanilleschote längs aufschneiden, Samen herauskratzen und in ein kleines Töpfchen geben. In einem anderen Topf die feinschnittene Schalotte in etwas Butter anschwitzen. Mit Noilly Prat ambré und Weisswein ablöschen, fast einkochen lassen, mit der Hühnerbrühe auffüllen, die ausgekrazte Schote einlegen und erneut auf die Hälfte einkochen lassen.

Jetzt die Sahne zu der Sauce geben und weiter einkochen, bis die Sauce sämig wird. 10 min ruhen lassen, durch ein Sieb zu den herausgekrazten Vanillesamen geben, gut verrühren, abschmecken mit Pfeffer, Peperoncino und Salz. Auf geringer Wärmestufe warmhalten - die Sauce sollte cremig sein.

Avocados:

2 Avocados halbieren, mit einem grossen Löffel das Fruchtfleisch aus der Schale lösen, alles mit Limettensaft beträufeln. 8 schöne Schnitze schneiden, beiseitelegen.

Restliche Avocado kommt in einen Mixbecher zusammen mit den geviertelten Kirschtomaten und dem Schmand.

Würzen mit Currysatz, Pfeffer und einem Spritzer Worcestershiresauce und mit dem Stabmixer pürieren.

Abschmecken und im Kühlschrank zwischenlagern.

Gemüse:

Butter in einem weiten Topf erhitzen, mit Puderzucker bestreuen, die Minikarotten darin anschwitzen, mit 100 ml Hühnerfond ablöschen, leise simmern lassen. Ganze Mini-Tomaten dazu legen.

Kurz bevor nachher das Fleisch in die Pfanne kommt, die Zuckerschoten zu geben, Temperatur etwas höher schalten und die Zuckerschoten garen. Bei Bedarf noch etwas Hühnerfond zugliessen.

Süßkartoffeln:

Die Süßkartoffeln mit der Küchenmaschine (Cooking Chef, Reibe 2) in feine Streifen hobeln, Masse in eine Schüssel umfüllen. Rosmarin, 1 El Schalotten und 1 Ei darüber geben, mit 1 El Mehl bestreuen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und gut vermengen.

Oliveneröl in einer grossen Pfanne erhitzen, Hitze herunterschalten (8/12). Mit zwei Kaffeelöffeln ziemlich kleine Portionen in die Pfanne geben und knusprig ausbacken. (Vorsicht bei zu grosser Hitze, die Taler werden schnell schwarz). Fertige Plätzchen im Backofen warmhalten.

Ei aufschlagen, mit Currysatz würzen und mit einer Gabel verschlagen. Pankobrösel in eine Panierschale geben.

Avocadoscheiben bemehlen, durch das Ei und Panko ziehen.

Nach Fertigstellung der Batatenplätzchen wieder etwas Öl in die Pfanne geben und erst dann, wenn die Jakobsmuscheln in die Pfanne kommen (s.u.), die Avocados goldbraun ausbacken.

In einer zweiten Pfanne Butter aufschäumen und die leicht mit Salz und Pfeffer gewürzten Sot-l'y-laisse darin von beiden Seiten braten (6 min), herausnehmen und im Backofen warmhalten. Noch einmal Butter in die Pfanne geben, die leicht mit Pfeffer gewürzten Jakobsmuscheln darin beidseitig hellbraun braten (3 min). Beiseite stellen und nachziehen lassen.

Die Vanillesauce noch einmal aufkochen und abschmecken.

Anrichten:

Auf jeden Teller je 3 Süßkartoffelplätzchen legen. Pro Teller 5 Sot-l'y-laisse und 3 Jakobsmuscheln in die Mitte setzen, mit 2 Körnchen Fleur de sel bestreuen. Gemüse mit etwas Petersilie, gebackene Avocadoschnitze sowie Tupfen von Avocadomus zufügen. Fleisch und Muscheln mit der Vanillesauce nappieren. Rosmarinzweig als Deko zufügen.