

Jakobsmuscheln | Topinambur-Püree | Tonkabohnen-Sahne

für 2 Personen

Zubereitungszeit: 40 min

Zutaten:

8 Jakobsmuscheln

20 g Butter

Fleur de sel

Pfeffer

350 g Topinambur

1 El Butter

50 ml Sahne

50 ml Gemüsefond (evtl. mehr)

Salz + Pfeffer

1 El glatte Petersilie, gehackt

für die Sauce:

1 Schalotte, feingeschnitten

15 g Butter

60 ml Sekt

30 ml Noilly Prat

200 ml Fischfond

100 ml Sahne

Salz + Pfeffer

1 Tonkabohne

bei Bedarf noch etwas mehr Sahne

Zubereitung:

Topinambur-Püree:

Topinambur schälen, in ca. 3 cm große Stücke schneiden.

Butter mit Gemüsefond aufkochen, Sahne zugeben und die Topis darin ca. 15 Minuten weich kochen.

Sollte die Flüssigkeit zu stark verdampfen, etwas Gemüsefond nachgiessen.

Topinambur zu einem feinen Püree mixen, evtl. noch etwas Sahne zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und warmhalten.

Tonkabohnen-Sauce zubereiten:

Feingeschnittene Schalotte in heisser Butter anschwitzen, mit Noilly Prat und Sekt ablöschen, kurz verdampfen lassen. Fischfond zufügen und auf grosser Flamme auf ca. 125 ml einkochen. 100 ml Sahne zufügen und weiter einkochen, bis die Sauce etwas dicklich wird.

Durch ein feines Sieb passieren, Rückstände gut ausdrücken.

Erneut aufkochen, Tonkabohne hineinreiben, mit Salz und Pfeffer würzen und warmhalten.

Anmerkung: Sollte die Sauce zu dick sein, noch etwas Sahne zugeben. Es kommt gleich noch der Bratfond der Jakobsmuscheln dazu und wer dann Lust dazu hat, kann die Sauce mit dem Zauberstab noch aufschlagen.

Fertigstellung:

Butter in einer weiten Pfanne erhitzen und die Jakobsmuscheln darin 2 min braten, wenden, von der Hitzequelle nehmen und 2 min nachziehen lassen. Entstandenen Fond zur Sauce geben.

Topinamburpüree mit gehackter Petersilie noch einmal aufschlagen, in tiefen Tellern verteilen. Je 4 Jakobsmuscheln daraufsetzen und mit der Tonkabohnen-Sauce beträufeln.