

Rosette von Jakobsmuscheln und Perigorstrüffel auf Selleriepüree – 4 Personen



Zutaten für die Jakobsmuscheln:

- 8 frische Jakobsmuscheln in der Schale oder 8 ganze Stücke ausgelöstes Muschelfleisch
- 20 Stück in 1,5mm – 2mm dünn geschnittene Perigord - Trüffelscheiben
- flüssige Butter zum Bestreichen
- Salz
- 2 Eßl. in feine Würfel geschnittene Gemüse (Lauch, Sellerie, Karotte)
- 30ml Noilly Prat

Zutaten für das Selleriepüree:

- 500g geschälte und in Würfel geschnittene Knollensellerie
- 0,2 l Sahne
- 1 kl. Zwiebel
- 2 Essl. Raps – oder Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zutaten für die Beurre blanc:

- 150g demi-sel (französische Rollenbutter)
- 30g fein gewürfelte Schalotten
- 0,5l Fischfond
- 0,2l Crème fraîche
- 0,1l trockener Riesling
- 4cl Noilly Prat
- 1cl Pernod
- Salz
- 1 Prise Zucker
- 1 Prise Chilipulver
- 1 Essl. fein gewürfelte Schalotten
- Estragon

Zubereitung Jakobsmuscheln

Die Muscheln waschen, mit einem Küchenmesser öffnen, in kaltem Wasser abspülen und das weiße Muschelfleisch vorsichtig aus der Schale lösen. Die Weichteile und den zähen seitlichen Muskel entfernen. Das schöne Muschelfleisch nochmals kalt abspülen, trocken tupfen und in ca. 2 – 3 mm dicke Scheiben schneiden.

Die Scheiben von je 2 Ganzen Jakobsmuscheln mit 5 Trüffelscheiben abwechselnd nach und nach auf einem gebutterten Backblech zu je einer Rosette legen (insgesamt 4 Stück).

Danach mit Klarsichtfolie abdecken und kaltstellen.

Die Gemüsewürfel in Salzwasser kurz blanchieren, kalt abschrecken und auf ein Sieb geben.

Zubereitung Sellereiepüree

Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in einem Topf mit dem Öl farblos anschwitzen. Den Sellerie zugeben, mit Sahne aufgießen und abgedeckt ca. 20 min. kochen. Sobald die Sahne eingekocht, und der Sellerie gut weich ist, die Masse in einer Moulinette pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Danach warm stellen.

Zubereitung Beurre blanc

Für die Sauce ein Drittel der Butter erhitzen, darin die Schalotten farblos anschwitzen, mit Fischfond, Riesling und dem Noilly Prat ablöschen und auf ca. ein Drittel reduzieren.

Die Creme fraîche zugeben, nochmals etwas einkochen lassen und die Sauce dann mit der restlichen Butter mit Hilfe eines Rührstabes sämig aufmixen. Mit Salz, Zucker, Chilipulver,

Pernod und dem Estragon abschmecken; warm stellen.

Fertigstellung

Die Jakobsmuscheln mit Salz würzen, der flüssigen Butter bepinseln und mit Noilly Prat angießen. Im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad ca. 3-4 min. ziehen lassen.

Währenddessen das Püree in die vorgewärmten tiefen Teller oder den Jakobsmuschelschalen verteilen, die fertige Beurre blanc darüber geben, die Rosetten mit Hilfe einer Palette auf das Püree setzen und mit dem Gemüsewürfel garnieren.