

Flammbierte Jakobsmuschel auf Sellerie-Kräuterpüree

Rezeptur für 4 Personen

Zutaten

Menge	Einheit	Produkt
1	Stk	Knollensellerie
1	Stk	Zwiebel
6	Stk	Jakobsmuschel
100	g	Schwarzer Quinoa
150	ml	Weißwein
50	ml	Schlagobers
50	g	Butter
		Vinaigrette
		Eingelegte Salzkumquats
		Bourbon-Pfeffer
		Sushi-Essig
		Zitronenöl
		Kräuteröl
		Dille
		Petersilie
		Spinat
		Neutrales Öl



Vorbereitung

- Zwiebel und Sellerie schälen, in Würfel schneiden
- Zutaten für Vinaigrette vermischen
- Jakobsmuscheln in Scheiben schneiden
- Muscheln marinieren und kaltstellen

Zubereitung

- Zwiebeln und Sellerie anschwitzen.
- Mit Weißwein ablöschen, einkochen lassen und dann mit Wasser aufgießen (etwas mehr als bedeckt).
- Für 25 min bei mittlerer Hitze kochen.
- Quinoa für 15 min kochen, auf ein Gitter ausbreiten.
- Sellerie inklusive Topfinhalt mixen, abschmecken und mit Butter und Schlagobers montieren.
- Sellerie-Creme mit Kräuteröl verfeinern.

Finalisierung:

- Jakobsmuscheln mit Bunsenbrenner flambieren.
- In einem Püree und Jakobsmuscheln drapieren und Vinaigrette darüber verteilen.
- Mit Quinoa, feingeschnittenen Salzkumquats und etwas Öl vollenden.

Allergene

- | | | | | | | |
|---|--|-------------------------------|--------------------------------|---|-----------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> Gluten | <input type="checkbox"/> Krebstiere | <input type="checkbox"/> Ei | <input type="checkbox"/> Fisch | <input type="checkbox"/> Soja | <input type="checkbox"/> Erdnüsse | <input checked="" type="checkbox"/> Milch/Laktose |
| <input type="checkbox"/> Schalenfrüchte | <input checked="" type="checkbox"/> Sellerie | <input type="checkbox"/> Senf | <input type="checkbox"/> Sesam | <input checked="" type="checkbox"/> Sulfite | <input type="checkbox"/> Lupinien | <input checked="" type="checkbox"/> Weichtiere |