

GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL MIT SCHWARZEM KNOBLAUCH



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Schwarzes
Knoblauchpüree 325g



Zitronengraspüree 450g

ZUTATEN

10 

Für die Creme

- 250 g Sellerieknolle
- 3 dl Geflügelbrühe
- 3 dl Sahne
- 8 g Bresc Black garlic puree (Schwarzes Knoblauchpüree)

Für das süß-saure Gemüse

- 20 dl Essig
- 875 g Zucker
- 135 cl Wasser
- 100 g Salz
- 10 Lorbeerblätter
- 10 Nelken
- 12 g Koriandersamen
- 12 Bresc Knoblookteentjes (Knoblauchzehen)

Für das Zitronengras-Öl

- 3 dl Olivenöl
- 20 g Bresc Citroengraspuree (Zitronengraspüree)
- Sonstiges

- 10 Jakobsmuscheln
- 5 dünne Scheiben Sauerteigbrot
- 125 g Flaschenkürbis
- 30 gehackte Minzblätter

ZUBEREITUNG

Für die Creme den Sellerie putzen, in große Stücke schneiden, in der Brühe mit der Sahne kochen und im Mixer mit etwas Kochflüssigkeit und schwarzem Knoblauch pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die süß-saure Marinade alle Zutaten verrühren, leicht erhitzen und passieren.

Den Kürbis putzen, in dünne Scheiben schneiden und im Süß-Saurem marinieren. Die Scheiben aufrollen.

Mithilfe einer kleinen Ausstechform aus dem Sauerteigbrot Ringe ausschneiden, in etwas Öl knusprig braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Das Olivenöl mit dem Zitronengraspüree mischen und beiseite stellen.

Die Jakobsmuscheln putzen, beidseitig kurz in heißem Öl anbraten und mit Salz würzen. Die gebratene Jakobsmuschel in die Muschelschale geben, mit Püreetupfern, einem Kürbisröllchen, Kresse und Zitronengras-Öl garnieren.