

Jakobsmuschel in Balsamico-Butter mit Kartoffel-Möhren-Stampf



Zutaten für 4 Personen

Stampf

- 400 g Kartoffeln
- 350 g Möhren
- 1-2 EL Butter
- Salz, Pfeffer, Kümmel
- 200-250 ml Geflügelfond
- 3-4 EL gutes Bio-Olivenöl

Jakobsmuscheln

- 12-16 Jakobsmuscheln (je nach Größe)
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Olivenöl

Balsamico-Butter:

- 350 ml Geflügeljus
- 100 ml alter Balsamico
- 150 g kalte Butter (in Würfeln)
- Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker

Tipp der Küche: Es ist ein schönes Wintergericht, dass sich durch unterschiedliche Gemüsesorten leicht verändern lässt. Auch die Fisch- oder Fleischbeilage kann je nach Vorliebe angepasst werden.

Zubereitung

Für den Stampf

Kartoffeln und Möhren schälen, in grobe Würfel schneiden. In einem Topf Butter zerlassen und das Gemüse kurz anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Geflügelfond angießen (so dass das Gemüse gerade bedeckt ist) und weichkochen. Flüssigkeit gegebenenfalls abgießen und das Gemüse mit einem Stampfer oder Gabel grob zerdrücken. Mit gutem Bio-Olivenöl abschmecken und warmhalten.

Balsamico-Butter-Soße

Geflügelfond, Balsamico, Salz, Zucker und Pfeffer in einem kleinen Topf einkochen lassen. Vom Herd nehmen und die kalten Butterwürfel nach und nach einrühren, bis eine glänzende, leicht gebundene Sauce entsteht. Zur Seite stellen und warmhalten.

Jakobsmuscheln

Muscheln aus der Schale brechen, säubern und gut trocken tupfen. Leicht salzen und pfeffern. In einer heißen Pfanne mit Olivenöl von jeder Seite ca. 1 Minute kräftig anbraten – sie sollten innen glasig bleiben. Herausnehmen und auf dem Stampf anrichten.

Einen Löffel Kartoffel-Möhren-Stampf auf die Teller setzen. Jakobsmuscheln darauf anrichten. Mit der warmen Balsamico-Butter beträufeln.

Wir wünschen guten Appetit!

Dekorations-Tipp aus der Küche: Eine Möhre kochen, in ganz feine Scheiben schneiden und dekorativ zu den Jakobsmuscheln und dem Stampf servieren – gibt einen schönen Farbkontrast und etwas Frische auf dem Teller.