



CHEFKOCH.DE

Gebratene Jakobsmuscheln auf in Portwein geschmortem Chicoree und Physalis

süß - bitter - säuerlich, harmoniert sehr gut

Die Jakobsmuscheln säubern. Mit Salz und weißem Pfeffer würzen und anschließend in heißem Olivenöl von beiden Seiten scharf anbraten. Zur Seite stellen und ruhen lassen.

Chicoree vom Strunk befreien, entblättern und in lauwarmes Wasser legen, damit die Bitterstoffe etwas verloren gehen. Die Physalis schälen und halbieren.

In einer Pfanne Butter zergehen lassen und Chicoree und Physalis darin sautieren. Mit Portwein ablöschen und etwas in eigenem Saft schmoren lassen. Die Butter in Flöckchen geschnitten nach und nach bei schwenkender Pfanne zugeben, damit sich der Saft bindet. Mit Limettensaft, frischem weißen Pfeffer aus der Mühle und etwas Salz abschmecken.

Topinambur gut waschen und mit der Schale in dünne Scheiben schneiden. In heißem Olivenöl zu Chips frittieren.

Chicoree, Physalis auf Tellern anrichten und die Jakobsmuscheln darauf anrichten. Topinambur-Chips daneben anrichten und alles sofort servieren.

Arbeitszeit: ca. 40 Min.

Schwierigkeitsgrad: normal

Brennwert p. P.: keine Angabe



Zutaten für 20 Portionen:

- 2000 g** Jakobsmuschel(n), ohne Schale und Corail
- 10** Chicoree
- 5 Schälchen** Physalis
- 250 g** Butter, kalte
- 5** Limette(n), der Saft davon
- 25 cl** Portwein, weißer
- 5** Topinambur
- Salz
- Pfeffer, weißer, aus der Mühle
- n. B.** Olivenöl

Verfasser: leoaic

Das Leben schmeckt schön.

