

Jakobsmuscheln mit Wirsing-Gemüse und Sojabutter

 happy-mahlzeit.com/2019/12/21/jakobsmuscheln-mit-wirsing-gemüse-und-sojabutter/

Zutaten für 2 Personen:

- 4 frische Jakobsmuscheln
- 1 Wirsingkohl
- 3 vorgekochte Kartoffeln, nicht zu weich
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 100ml Weißwein
- 100ml Sojasauce
- 150g Butter
- Olivenöl
- frische Blattpetersilie
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Den Wirsingkohl in Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen, in feine Würfel schneiden und zusammen mit dem Kohl in einer heißen Pfanne mit Öl andünsten. Die vorgekochten Kartoffeln in Scheiben schneiden und zum Wirsing in die Pfanne geben. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen und gut durchschwenken. Zuletzt die Petersilie klein schneiden und unter den Wirsing heben. Die Pfanne von der heißen Platte nehmen und zur Seite stellen.

In einem Topf die Sojabutter vorbereiten. Dazu den Weißwein mit Pfeffer einkochen lassen. Nach und nach die Butter zugeben und alles mit einem Pürierstab schaumig aufschlagen. Die Butter muss portionsweise hinzugegeben werden, da die Vinaigrette ansonsten gerinnt. Die Sojasauce zur Vinaigrette geben und mit untermischen. Die Sauce mit Pfeffer abschmecken.

Die Jakobsmuscheln waschen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer leicht würzen. Mit Mehl bestäuben, überschüssiges Mehl abklopfen. Eine neue Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen und die Muscheln darin von beiden Seiten goldbraun anbraten.

Das Gemüse auf Teller verteilen, mit Sojabutter beträufeln und die Jakobsmuscheln auf dem Gemüse anrichten.

Rezept: Steffen Henssler

Quelle: Topfgeldjäger vom 30.12.2011