



## DELICE VON DER JAKOBSMUSCHEL AUF KARTOFFEL- TRÜFFELFOND

Im Hotel Restaurant Hirschen in Sulzburg (Deutschland) bietet Küchenchefin Douce Steiner klassisch-französische Küche an. Die Spitzenköchin ist spezialisiert auf leichte Speisen mit viel Gemüse. Das Restaurant ist mit 17 Gault Millau-Punkten und mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet. Das Rezept ist für 4 Personen gedacht:

### Das sind die Zutaten:

½ Schalotte  
 500g Feldsalat  
 50g braune Butter  
 Schwarzer Perigord Trüffel  
 2 mittelgrosse Kartoffeln, festkochend  
 3 Jakobsmuscheln  
 1 EL Apfelessig  
 3 EL Traubenkernöl  
 ½ TL Senf  
 2 Knoblauchzehen  
 3 Thymianzweige  
 1 Limone  
 Limonenolivenöl  
 Olivenöl  
 1 l Brühe  
 Espelette  
 Butter  
 Muskatnuss  
 Salz und Pfeffer

### So wirds gemacht:

Die halbe **Schalotte**, eine **Knoblauchzehe** und die **Kartoffeln** klein schneiden. In **Olivenöl** und **Butter** anschwitzen und mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken. Anschliessend die **Brühe** und zwei **Thymianzweige** dazu geben. So lange köcheln lassen bis die **Kartoffeln** weich sind. **Trüffel** in kleine Würfel schneiden. Danach durch ein Spitzsieb drücken und **Trüffelwürfel** einrühren.

400g **Feldsalat** in **Salzwasser** blanchieren, im **Eiswasser** abschrecken und ausdrücken. Anschliessend mit der aufgekochten **braunen Butter** und einer **Knoblauchzehe** fein mixen. Mit **Salz**, **Pfeffer** und **Muskatnuss** abschmecken.

Die **Jakobsmuscheln** in kleine Scheiben schneiden. Die Hälfte der Muscheln mit **Salz** und **Pfeffer** würzen und kurz vor dem Anrichten auf beiden Seiten in **Olivenöl** anbraten. **Butter** und einen **Thymianzweig** hinzufügen und die **Muscheln** arosieren. Die andere Hälfte der Muschelscheiben roh mit **Salz**, **Pfeffer**, **Espelette**, **Limonenabrieb** und **Limonenolivenöl** marinieren.

Für den restlichen **Feldsalat** eine **Vinaigrette** aus 1 EL **Apfelessig**, 3 EL **Traubenkernöl** und ½ TL **Senf** mischen. Mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.

Den **Kartoffelfond** mit **Trüffeln** in einen tiefen Teller giessen. Anschliessend die gebratenen **Jakobsmuscheln** in den **Fond** legen. Das **Feldsalatpüree** darauf platzieren und darauf jeweils eine Scheibe der marinierten **Muscheln** hinzugeben. Darüber den marinierten **Feldsalat** verteilen. Zum Schluss noch etwas **Trüffel** drüber hobeln.