



## *Rezeptkarte*

Jakobsmuschel in der  
Caviar Crunch Hülle  
auf Erbsencreme

# Jakobsmuschel in der Caviar Crunch Hülle auf Erbsencreme

## Zutaten (4 Personen):

320 g Jakobsmuschelfleisch (8 große oder 12 mittelgroße Stück),  
300 g TK Erbsen, 50 ml Sahne, 100 g Butter, Salz,  
weißer Pfeffer, 200 g frische Erbsen gepult, 50 ml Gemüsebrühe,  
1 Schale Erbsensprossen, Caviar Crunch

## Zubereitung (ca. 45 Minuten):

Die Sahne mit 50 g der Butter aufkochen und mit den gefrorenen TK Erbsen im Mixer zu einer glatten Creme mixen. Mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken. Eventuell durch ein feines Sieb streichen. Die Creme beim Anrichten nochmals erhitzen.

Die geputzten und gewaschenen Jakobsmuscheln auf einem Küchentrepp trockenlegen und kaltstellen.

Die Jakobsmuscheln leicht mit Salz und weißem Pfeffer würzen, mehlieren und in Rapsöl von beiden Seiten goldbraun anbraten.

Im Ofen bei 160°C für circa 1 Minute weiter garen. Am Ende 20 g Butter dazugeben und die Muscheln mehrfach mit der aufschäumenden Butter übergießen. Beim Anrichten den Caviar Crunch auf einen kleinen Teller geben und die Muscheln darin wälzen bis der Caviar Crunch gleichmäßig anhaftet.

Die frisch gepulverten Erbsen in Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und mit Gemüsebrühe und 30 g Butter glasieren. Ebenfalls leicht würzen.

Mit den Erbsensprossen garnieren.