



Schwierigkeitsgrad



Zubereitungszeit – 1 Std.

Ruhezeit – 8 Std.



Die Saubohnen über Nacht, circa acht Stunden in Wasser legen, danach abtropfen und trocken tupfen.

In eine Pfanne etwas Olio Vergine, Knoblauch und Rosmarin anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und die Saubohnen hinzugeben. Mit etwas Sahne und Rinderfond aufgießen und weichkochen lassen. Die Bohnen abgießen und den Fond wieder in den Topf zurückgeben. Die Bohnen mit einem Mixer pürieren, gegebenenfalls etwas Fond hinzugeben. Den restlichen Fond einkochen und mit etwas Butter aufmontieren.

Die frischen Jakobsmuscheln öffnen und vom Muskel entfernen. Etwas Butter in eine Pfanne geben und die Jakobsmuscheln bei geringer Hitze glasig anbraten. Den rohen Blumen-

kohl waschen und in dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben in brauner Butter langsam anbraten, so dass sie noch knackig, aber nicht roh sind.

Das heiße Püree in einer Schüssel anrichten, die Jakobsmuscheln daraufsetzen. Den gebratenen Blumenkohl neben die Jakobsmuscheln stellen und mit dem reduzierten Fond übergießen.

Kurz vor dem Servieren, den Lardo aus dem Kühlfach nehmen und in Dünne streifen schneiden. Den Lardo auf der warmen Jakobsmuschel anrichten.

Mit Chilifäden, Zitronenabrieb und Rosa Pfeffer abschmecken und zum Schluss mit Shiso Kresse aus garnieren.

## Für 6 Portionen

- 12 Stk. Jakobsmuscheln, frisch
- 300 g Saubohnen
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 250 g Butter
- 200 ml Sahne
- 1 Kopf Blumenkohl
- 50 g bunte Shiso Kresse
- ½ Bund Rosmarin
- ½ Bund Thymian
- 200 ml Rinderfond
- 1 Zitrone
- Lardo/Speck

### Sonstige Zutaten:

- Weißwein trocken, Rosa Pfeffer, Zucker, Meersalz
- Pfeffer, Paprikapulver, Chilifäden, Olio Vergine, mild



## Fisch

# Jakobsmuscheln und Saubohnen

**Michael Hotz** ist Geschäftsführer des 1881 Catering und besitzt langjährige Erfahrung als Koch in verschiedenen Sterneküchen und Eventcaterings. Gemeinsam mit seinem Team plant, organisiert und führt er individuelle Veranstaltungen aus, mit dem Ziel, die Gäste zum Strahlen zu bringen.