

Jakobsmuschel-Saltimbocca



Zutaten

Für 6 Löffel

- 3 Jakobsmuscheln, frisch
- 3 Scheiben Pancetta oder Speck
- 6 kl. Blätter Salbei
- 50 g grüne Erbsen
- ½ Vanilleschote
- 1 EL Butter
- 1 EL Milch
- Meersalz, Pfeffer aus der Mühle
- Olivenöl*, kaltgepresst
- Kräuter oder Kresse für Garnitur

Zubereitung

1. Jakobsmuschel mittig halbieren. Je ein Salbeiblatt auf die Jakobsmuschel legen. Pancetta-Scheiben der Länge nach halbieren und mit diesen die Jakobsmuschel einpacken. Kühlstellen bis zur Weiterverarbeitung.
2. Erbsen mit der Butter weich dünsten und komplett auskühlen lassen. Sind die Erbsen ausgekühlt, in einen Mixbecher geben.
3. Vanilleschote längs halbieren, das Mark auskratzen und ebenfalls in den Mixbecher geben. Mit einem Pürierstab oder Standmixer fein mixen und zum Schluss mit Salz, Pfeffer und ein wenig Olivenöl abschmecken.
4. Bratpfanne erhitzen und die Jakobsmuschel-Saltimbocca mit einem Schuss Olivenöl scharf anbraten (ca. 2 Minuten von jeder Seite).
5. Zum Anrichten das Püree in einen Spritzsack füllen und auf den Löffel spritzen. Jakobsmuschel auflegen und mit den Kräutern bzw. der Kresse garnieren und sofort servieren.

* www.oliofonte.jimdo.com

