Kochwerkstatt Wiesbaden

Rezept für Jakobsmuschel mit Erbsen und Champignons aus dem Kochkurs Fisch und Meeresfrüchte.

Zutaten:

4 Jakobsmuscheln

50g Zwiebelwürfel

200g Erbsen

70g Butter

100g Champignons

50ml Öl zum Braten

Meersalz, Pfeffer und Muskat

Zubereitung:

Die Zwiebelwürfel kurz glasig andünsten.

Die Erbsen dazu geben aber nicht mehr kochen!

Das ganze mit der Butter pürieren, (kann durch ein feines Sieb gestrichen werden) mit Salz, etwas Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.

Die Jakobsmuscheln in einer heißen Pfanne kurz von beiden Seiten anbraten und mit Meersalz und Pfeffer würzen.

Die Champignons ebenfalls heiß anbraten.

Das Erbsenpüree nun heiß machen und alles zusammen auf den Tellern anrichten.