

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.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82