

Jakobsmuscheln auf Kürbisschaum mit Speckcrumble und karamellisierten Birnenspalten

Ein ausgewogenes Gericht mit eleganten Noten: Jakobsmuscheln auf Kürbisschaum besitzen die perfekte Balance aus süß, salzig und feiner Textur.

Zubereitungszeit: 45 Min.

Portionen: 4

Rezept herunterladen

Zutaten

- Jakobsmuscheln
 - 12 Jakobsmuscheln, frisch oder tiefgekühlt (aufgetaut)
 - 2 EL Olivenöl
 - 1 TL Butter
 - Salz & Pfeffer nach Geschmack
- Kürbisschaum
 - 500 g Hokkaido-Kürbis, geschält und in Würfel geschnitten
 - 200 ml Sahne
 - 100 ml Gemüsebrühe
 - 1 EL Butter
 - 1 TL Zucker
 - Salz, Pfeffer und Muskatnuss zum Abschmecken
- Speckcrumble
 - 100 g Speckstreifen, fein gehackt
 - 2 EL Panko (japanische Semmelbrösel) oder normale Semmelbrösel

- 1 EL Butter
 - Birnenspalten
 - 2 reife Birnen, in Spalten geschnitten
 - 1 EL Butter
 - 1 EL brauner Zucker
 - 1 Spritzer Zitronensaft
 - frische Kräuter wie Schnittlauch oder Thymianblättchen
-

Zubereitung

Schritt 1

Kürbisschaum zubereiten: Kürbiswürfel in einem Topf mit der Gemüsebrühe bei mittlerer Hitze 10-15 Minuten weich kochen. Sahne, Butter und Zucker hinzufügen. Alles pürieren, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat abschmecken. Den Kürbisschaum warmhalten.

Schritt 2

Speckcrumble herstellen: Speckwürfel in einer Pfanne knusprig anbraten. Panko-Semmelbrösel und Butter hinzufügen. Bei niedriger Hitze goldbraun rösten. Speckcrumble auf Küchenpapier abtropfen lassen und beiseitestellen.

Schritt 3

Karamellierte Birnenspalten: In einer separaten Pfanne Butter zerlassen. Birnenspalten und Zucker hinzufügen. Bei mittlerer Hitze leicht karamellisieren lassen, bis die Birnen goldbraun sind. Mit einem Spritzer Zitronensaft abschmecken und beiseitestellen.

Schritt 4

Jakobsmuscheln braten: Olivenöl und Butter in einer heißen Pfanne erhitzen. Jakobsmuscheln von jeder Seite 1-2 Minuten anbraten, bis sie außen eine goldbraune Kruste haben und innen zart bleiben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt 5

Anrichten: Den Kürbisschaum als Basis auf den Teller geben. Jakobsmuscheln darauf platzieren. Mit Speckcrumble bestreuen und die karamellisierten Birnenspalten dekorativ anrichten. Nach Wunsch mit frischen Kräutern garnieren.

Tipp

Für eine noch intensivere Note können die Jakobsmuscheln vor dem Braten kurz in einer Marinade aus Zitronensaft, Knoblauch und Olivenöl ziehen gelassen werden.

Benedikts „Faust“regel:

Mit diesen Produkten wird's besonders lecker



KITCHENAID®
KSM125MP Artisan
Küchen- maschine, mit
Flex- Rührer und Edelstahl-
schüssel, 3tlg.-Set
€ 479,99



WOLL® Diamond Active
Lite Kochtopf 22x22cm mit
integriertem Siebeinsatz
€ 159,98



WOLL® Diamond Lite
Viereckpfannen 22x22 &
26x26cm inkl. Glasdeckel
€ 129,99



KOCHBLUME®
Gewürzmühlen i
Auffangkappe 5
verstellbare Mah
Stück
€ 54,99