

Jakobsmuscheln im Schinkenmantel

mit Trüffel Schinken

Was du dazu benötigst

Für die Jakobsmuscheln:

12 Jakobsmuscheln
12 Scheiben Trüffel-Schinken
1 EL Olivenöl
1 EL Butter
Etwas Salz & Pfeffer

Für das Parmesan-Mascarpone-Kartoffelpüree:

700g Kartoffeln
60g Butter
120ml Milch
80g Mascarpone
60g Parmesan, frisch gerieben
Etwas Salz & Muskat

Für die Butter-Erbsen mit Minze & Trüffelöl:

250g TK-Erbsen
30g Butter
1 TL Trüffelöl
1–2 Zweige Minze, frisch
Etwas Salz & Pfeffer



Zubereitung

Für das Kartoffelpüree Kartoffeln schälen, in gleich große Stücke schneiden und in Salzwasser ca. 20 Minuten weichkochen. Danach das Wasser abgießen, mit Butter, zimmerwarmer Milch und Mascarpone zu einem cremigen Püree stampfen. Parmesan einrühren und mit Salz & Muskat abschmecken.

Erbsen in etwas Salzwasser 2–3 Minuten blanchieren und danach abseihen. In einer Pfanne Butter schmelzen, Erbsen darin schwenken und mit Salz & Pfeffer würzen. Kurz vorm Servieren mit Trüffelöl und gehackter Minze verfeinern.

Für die Jakobsmuscheln im Schinken-Mantel die Jakobsmuscheln mit je 1 Scheibe Trüffel-Schinken umwickeln. Eine Pfanne mit Öl und Butter stark erhitzen, Jakobsmuscheln hineinlegen und jede Seite 1–1,5 Minuten braten. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Das Parmesan-Mascarpone-Kartoffelpüree auf Tellern anrichten und die Jakobsmuscheln im Trüffel-Schinken-Mantel darauflegen. Mit den Butter-Erbsen garniert und optional mit ein paar Tropfen Trüffelöl oder Parmesan Flakes servieren.

Tipp

Die Jakobsmuscheln nicht zu lange anbraten und danach 10-15 Sekunden in der Pfanne ruhen lassen.

Portionen

4 Portionen

Dauer

45 Minuten

Davon Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Davon Kochzeit: 25 Minuten

Level

Einfach

