

# JAKOBSMUSCHELN MIT ALBA-TRÜFFEL UND PETERSILIENWURZELSTICK



## ZUTATEN

FÜR 4 PERSON

4 Jakobsmuscheln  
2 Petersilienwurzeln  
200ml Fischfond  
100ml Weißwein  
100ml Schlagsahne  
20 ml Noilly Prat  
3 EL Butter  
250g Erbsen TK  
400ml Gemüsebrühe  
50ml Milch  
1/2 Bund Basilikum  
Salz  
Pfeffer  
weißer Alba-Trüffel



45 min Gesamtzeit

## ZUBEREITUNG

### VORBEREITUNG

Jakobsmuscheln waschen und trocken tupfen. Petersilienwurzeln schälen, in Stifte schneiden oder hobeln und ca. 2-3 Min. bissfest in kochendem Salzwasser blanchieren.

Fischfond und Weißwein in einen Topf geben und um gut 1/3 einreduzieren lassen. Anschließend Sahne und Noilly Prat zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Erbsen in der Gemüsebrühe ca. 5-6 Min. köcheln, dann abgießen (Brühe anderweitig verwenden). Mit heißer Milch und abgezupftem Basilikum fein pürieren. Durch ein Sieb streichen. Es sollte ein geschmeidiges Püree entstehen, evtl. noch etwas Milch oder Brühe zugeben. Dann 1 EL kalte Butter unterrühren und mit Salz abschmecken.

Jakobsmuscheln langsam in nicht zu heißer Butter (1 EL) von beiden Seiten ca. 2 Min. braten. Salzen und pfeffern. Ebenso die Petersilienwurzeln in restlicher, heißer Butter schwenken.

### SERVIEREN

Auf vorgewärmten Tellern anrichten. Muscheln darauf setzen und je eine Nocke Erbsenpüree dazu legen. Sauce aufmixen und Schaum um das Gemüse herum verteilen. Nach Belieben Alba-Trüffel auf die Muscheln hobeln und mit frittierte Petersilienwurzel garniert servieren.