

Frisch gekocht



Rezept von **Silvio Nickol**

Jakobsmuschel, Sellerie, Haselnuss

2 Stunden 15 Minuten/ aufwendig



Zutaten für 4 Personen

8 Jakobsmuscheln in der Schale, Butter, 1 ½ Knollen Sellerie (gewaschen), Schuss Geflügelfond, Schuss Obers, Olivenöl, Salz, Haselnussöl (von Fandler), 150 g Haselnüsse (geschält).

Für den Muschel-Sellerie-Sud: 3 Knollen Sellerie (geschält und entsaftet), Jakobsmuschelabschnitte, Salz.

Zum Garnieren: Vogelmiere, Eiskraut, Kerbel, Thymian, Wasserzeller.

Zubereitung

Die Jakobsmuscheln auslösen und säubern, Abschnitte aufbewahren.

Später das ausgelöste Jakobsmuschelfleisch in brauner Butter mit Farbe von beiden Seiten anbraten; dann frische Butter begeben und die ganze Zeit schwenken bis die Muscheln eine gleichmäßige Farbe haben.

Die ganze Sellerieknolle mit Olivenöl und Salz bestreichen und in Alufolie packen. Im Rohr bei 180 °C Heißluft 1 1/2 bis 2 Stunden (je nach Größe) weich garen. Den ausgekühlten Sellerie in Spalten teilen, zurecht schneiden und in Butter goldbraun braten, mit Salz würzen. Aus den Resten gemeinsam mit Obers und Geflügelfond ein Püree mixen.

1/2 Knolle Sellerie in ca. 2 mm dicke Scheiben schneiden und Kreise mit 3 cm Durchmesser ausstechen. Blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Mit Haselnussöl und Salz marinieren und mit Folie abdecken.

Die geschälten Haselnüsse im Rohr bei 120 °C Umluft so lange rösten, bis sie gleichmäßig goldbraun sind. Einen Teil der gerösteten Haselnüsse halbieren, den Rest fein hacken. Für den Muschel-Sellerie-Sud den Selleriesaft und die Jakobsmuschelreste gemeinsam aufkochen, einige Zeit ziehen lassen, durch ein Sieb passieren und mit Salz abschmecken. Die Jakobsmuscheln mit den Sellerievarianten auf Tellern anrichten, Fond zugießen und mit Haselnüssen und Kräutern servieren.