



Fische - Schmidt

Wein & Menü

Jacobsmuschel mit Kürbismus Kokosmilch und Sahnemeerrettich

6 Personen
6 Jacobsmuscheln (Schottland)
1 kl. Hokaido-Kürbis
1 gr. Karotte
200 ml Gemüsefond
1 Prise Chiliflocken
80 g Butter
50 ml Noilly Prat (Wermut)
100 ml Kokosmilch
2 Schalotten
kl. Schale Sahnemeerrettich (Fische-Schmidt)
Salz
Weißer Pfeffer
Tasmanischer Pfeffer
1 Prise brauner Zucker

Kürbis waschen, teilen und den Kern entfernen. Karotten schälen und beides in Würfel schneiden. Schalotten fein hacken in Butter und Zucker anschwitzen. Kürbis und Karotte zugeben und anschwitzen. Mit Noilly Prat ablöschen und reduzieren. Die Chiliflocken zugeben. Den Gemüsefond zugeben und weich kochen. Im Mixer pürieren und mit Salz würzen. Auf dem Teller mit Sahnemeerrettich garnieren.

Jacobsmuscheln trocken tupfen. Mit tasmanischem Pfeffer gut würzen. Leicht mit Mehl bestäuben (Bräune) In der Butter beidseitig braten. Salzen. Wenn die Muschel leichte Risse zeigt ist sie fertig.

Weinempfehlung:

Riesling – trocken Weingut Kirsten Mosel

12,90 €

*Fische Schmidt • Eppendorfer Baum 18 • 20249 Hamburg
Mo.- Fr. 07.00 - 19.00 Uhr • Sa. 07.00 - 14.00 Uhr
Tel: 040/476208 • Fax: 040/476208*

*Wein & Menü • Joachim Weretka
j.weretka@alice-dsl.net
0171 / 23 89 777*