



Fische - Schmidt

Wein & Menü

Jacobsmuscheln auf Kürbis-Apfel Gemüse
für 6 Personen:

6 große Jacobsmuscheln
1 mittelgroßer Hokaidokürbis
2 Äpfel (Boskop)
2 Schalotten
2 EL klein gehackter Ingwer
2 EL Honig
2 Zweige Thymian
100 ml Noilly Prat (Wermut)
60 gr Butter
100 ml heller Kalbsfond
50 ml Sahne
Salz
Tasmanischer Pfeffer
1 Prise Chili (geschrotet)
1 Prise Muskatnuss (gerieben)

Kürbis waschen und trocken tupfen. Hokaido nicht schälen. Kern mit einem Löffel herauskratzen. In Würfel schneiden. Die Äpfel schälen, das Gehäuse entfernen und in Würfel schneiden. Fein gehackte Schalotten in rund 40 Gramm Butter anschwitzen. Honig dazu geben und leicht karamellisieren. Kürbisgemüse hinzu und kräftig anschwitzen. Danach erst die Apfelstücke mitschwitzen. Mit Noilly Prat ablöschen und reduzieren. Kalbsfond auffüllen. Thymianzweige dazu geben. Ca. 10 Minuten ohne Deckel bei wenig Hitze kochen. Ab und zu mal durchschlagen. Wenn kaum noch Flüssigkeit vorhanden ist Sahne hinzufügen. Hitze weg. Mit Muskatnuss, Chili und Salz würzen.

Jacobsmuscheln trocken tupfen, mit Tasmanischem Pfeffer würzen, leicht mit Mehl bestäuben und im Rest zerlassener Butter in einer Pfanne bräunen. Je nach Dicke 3 bis 4 Minuten. (wenn das Muschelfleisch leicht einreißt: Raus damit). Danach salzen.

Weineempfehlung:

Riesling trocken 2016 – 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*