

Jakobsmuschel - Saltimbocca auf Erbsen-Püree



Küchengruss für 6 Personen

Einkaufsliste

- 3 frische Jakobsmuscheln**
- 3 Scheiben Pancetta (Bauchspeck)**
- 6 kleine Salbeiblätter**
- 50 g grüne Erbsen**
- 1 Vanilleschote**
- 1 EL Butter**
- Salz**
- Pfeffer**
- Oliveöl**
- Kresse oder Kräuter als Garnitur**

Vorbereiten

- a Jakobsmuscheln halbieren.
- b Je ein sehr kleines oder halbes Salbeiblättchen auf die halbierte Jakobsmuschel legen.
- c 3 Scheiben Pancetta halbieren und um die 6 Jakobsmuschelteile wickeln.
- d Kühl stellen bis zur Weiterverarbeitung.

Zubereiten

- e 50 g Erbsen mit 1 Esslöffel Butter weich dünsten und komplett abkühlen lassen.
- f Die ausgekühlten Erbsen in einen Mixbecher geben.
- g Eine Vanilleschote längs halbieren, das Mark auskratzen und ebenfalls in den Mixbecher geben.
- h Abschmecken mit Salz, Pfeffer und wenig Oliveöl.
- i Mit dem Stabmixer pürieren und ev. nochmals etwas abschmecken.
- j Zum Anrichten das Püree in einen Spritzsack füllen und auf die Löffel verteilen.
- k Eine Teflonpfanne erhitzen und die Jakobsmuschel-Saltimbocca mit wenig Oliveöl kurz auf beiden Seiten anbraten. (ca. gut 1 Minute auf jeder Seite)
- l Die Jakobsmuschel auf das Püree in den Löffeln verteilen.
- m Ev. mit Kräutern oder wenig Kresse garnieren und sofort warm servieren.