

Jakobsmuschel auf Erbsenpüree

Jakobsmuscheln sind fein und elegant – sie ergänzen die Frische des **COTEAUX DE SIERRE Gregor Kuonen** gut, ohne ihn zu überdecken.



Zutaten für 4 Personen

- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 350 g Erbsen
- 2 EL Pflanzenöl
- 75 ml Gemüsebrühe (oder nach Bedarf)
- 12 Jakobsmuscheln (küchenfertig)
- Salz und Pfeffer
- 50 g Crème fraîche
- 1 Handvoll Brunnenkresse
- Zitronensaft n. Geschmack

Zubereitung

Die Schalotte und den Knoblauch schälen und beides fein würfeln. Zusammen mit den Erbsen in einem heißen Topf in 1 EL Öl 2-3 Minuten anschwitzen. Die Brühe angießen und mit Deckel ca. 5 Minuten gar dünsten.

Die Crème fraîche mit der Kresse zu den Erbsen geben und cremig pürieren. Mit Zitronensaft und Salz abschmecken.

Die Muscheln abbrausen trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer heißen Pfanne im übrigen Öl auf beiden Seiten jeweils knapp 1 Minute goldbraun braten.

Die Muscheln auf dem Püree anrichten und servieren.

Tipp: Als raffiniertes Extra beträufeln Sie die Muscheln mit Zitronenöl und streuen Sie Kräuter darüber.