

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 27. Dezember 2021** ▪
„Mein Silvestergericht“ mit Johann Lafer



Romy Henkens

**Saltimbocca von der Jakobsmuschel mit Salbeisauce,
glasierten Möhren und Topinambur-Püree**

Zutaten für zwei Personen

Für die Saltimbocca:

8 küchenfertige Jakobsmuscheln
 4 Scheiben Parmaschinken
 2 Stängel Salbei
 1 Zitrone
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Jakobsmuscheln kalt abbrausen und mit Küchenpapier trockentupfen. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Jakobsmuscheln mit Pfeffer, Zitronensaft und ein wenig Salz würzen.

Salbeiblätter abbrausen und trockenwedeln. Parmaschinken in 8 gleich große Streifen schneiden und jeden Streifen mit je einem Salbeiblatt und einer Jakobsmuschel belegen. Dann den Schinken mit der Muschel und dem Salbei einrollen. Das Päckchen ggf. mit einem Zahnstocher fixieren. Kurz vor dem Servieren Öl in einer Pfanne erhitzen und die Saltimbocca pro Seite etwa eine Minute scharf anbraten.



Empfehlenswert sind laut WWF **Jakobsmuscheln**, die aus dem Fanggebiet FAO 27, Nordostatlantik, Norwegen stammen und mit der Hand gesammelt werden. Als 2. Wahl können Sie auf Jakobsmuscheln, die aus dem Nordostatlantik FAO 27 (außer Norwegen) mit der Hand gesammelt werden, zurückgreifen.

Auf Jakobsmuscheln aus dem Nordostatlantik FAO 27, Mittelmeer FAO 37 (Dredgen, Schleppnetze (Grundscherbrettnetze)) sowie Nordwestpazifik FAO 61 (Dredgen) sollten Sie verzichten!

Für die Salbeisauce:

1 Zweig Salbei
 1 Schalotte
 100 ml Gemüsefond
 1 EL Wermut
 100 ml Sahne
 125 g Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salbei abbrausen und trockenwedeln. Schalotte abziehen und fein würfeln. 2 Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalotte darin glasig andünsten. Mit Gemüsefond und Wermut ablöschen. Salbei mit in den Sud legen und einmal aufkochen lassen.

Danach die Sahne angießen und etwa 10 Minuten einköcheln lassen. Salbei entfernen und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren die restliche kalte Butter in die Sauce geben, schmelzen lassen und mit einem Stabmixer kurz aufmixen.

Für die glasierten Möhren:

4 junge Möhren mit Grün
 2 EL Butter
 2 EL Zucker
 Salz, aus der Mühle

Möhrengrün bis auf etwa 1 cm abschneiden. Möhren schälen und waschen. In leicht gesalzenem Wasser etwa 8 Minuten sprudelnd aufkochen, abgießen und gut abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne erhitzen, Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen. Die Möhren zugeben und von allen Seiten anbraten.

Für das Topinambur-Püree: Topinambur schälen und in kleine Stücke schneiden.
500 g Topinambur 100 ml Wasser und Milch in einem Topf zum Kochen bringen,
100 ml Milch Topinambur darin weichkochen. Butter hinzugeben und mit einem
25 g Butter Stabmixer pürieren. Zum Schluss kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss
Muskatnuss, zum Reiben abschmecken.
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.