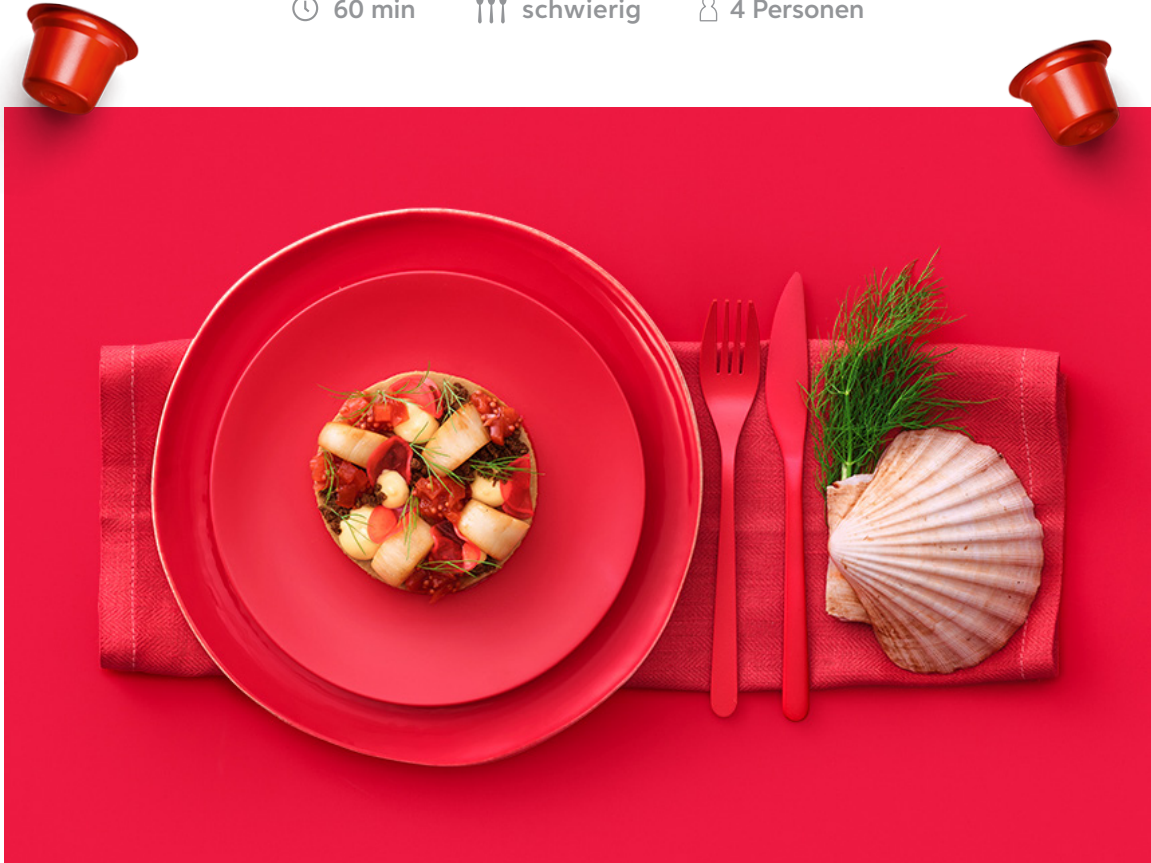


JAKOBSMUSCHELN AUF RISTRETTO-FLAN GEBETTET

🕒 60 min 🍴 schwierig 👤 4 Personen



Zutaten

Kaffeeflan

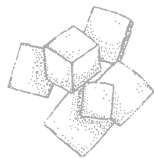
- › 5 Eier (Eiweiß + Eigelb)
- › 130 ml Vollmilch
- › 120 ml Kaffee (4 Kapseln)
- › 5 g Salz
- › 1 g Pfeffer

Zitronencreme

- › 2 Zitronen
- › 150 g Butter
- › 30 g Zucker
- › Salz und Pfeffer

Eingelegte Radieschen

- › 40 ml Weißweinessig
- › 40 ml Wasser
- › 40 g Zucker
- › 4 Radieschen



Zubereitung

Alle Zutaten mischen, in vier Formen abfüllen und bei 95°C (Dampf) 15 Minuten pochieren.

Zitronen waschen und Schale abreiben. Beide Zitronen auspressen und mit dem Zucker erwärmen. Kalte Butter in die lauwarme Flüssigkeit geben und mit dem Mixer verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Radieschen in dünne Scheiben schneiden. Wasser, Zucker und Essig aufkochen. Radieschen für 60 Minuten darin einlegen.



Zutaten

Kürbis Chutney

- › 200 g Kürbiswürfel (Butternut)
- › 40 g Schalotten (gehackt)
- › 40 g Zucker
- › 130 ml Weißweinessig
- › 3 g Fenchelsamen
- › Salz und Pfeffer

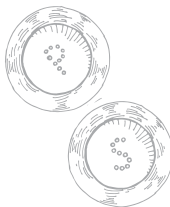


Pumpernickel-Knusper

- › 100g Pumpernickel

Jakobsmuscheln

- › 8 Jakobsmuscheln (Stück)
- › Salz und rosa Pfeffer



Zubereitung

Zucker in einer Pfanne karamellisieren und mit Weißweinessig ablöschen. Die Kürbiswürfel und Schalotten separat in Olivenöl dünsten (ca. 170°C) bis die Schalotten glasig sind. Karamellsud und Fenchelsamen beigegeben, salzen und pfeffern nach Geschmack. Alles auf die gewünschte Konsistenz einkochen (ca. 5 Minuten) und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Pumpernickel bei 150°C Umluft 20 Minuten trocknen und zu Bröseln reiben.

Jakobsmuscheln würzen und bei 190°C in Sonnenblumenöl scharf anbraten (sautieren). Salzen und pfeffern nach Geschmack.

Guten Appetit!

Kürbis Chutney, Jakobsmuscheln, Zitronencreme und Pumpernickel auf dem Kaffeeflan anrichten und servieren.