

## Jakobsmuscheln mit Erbsen-Dill-Creme



### ZUBEREITUNG

#### Für die Erbsen-Dill-Creme

Für die Erbsencreme schälen Sie die Zwiebeln und hacken sie fein. Schälen und zerdrücken Sie auch den Knoblauch. Im Anschluss dünsten Sie beides zusammen in einem kleinen Topf mit etwas Olivenöl bei mittlerer Hitze an. Geben Sie nun die aufgetauten Erbsen dazu. Nach ein paar Minuten dünsten, würzen Sie sie mit Salz und Pfeffer und geben einige Kellen kochendes Wasser hinzu, bis die Erbsen bedeckt sind.

Decken Sie die Mischung mit einem Deckel ab und bringen Sie sie zum Kochen. Nach etwa 10 Min köcheln sind die Erbsen weich und das Wasser hat sich reduziert. Maximal 1-2 Min vor Ende der Garzeit können Sie auch den Dill hinzufügen, damit er seine Farbe nicht verliert. Geben Sie mit einem Schaumlöffel die Erbsen in den Mixbehälter und verarbeiten Sie Erbsen und Dill im Hochleistungsmixer zu einer glatten, homogenen Creme.

### ZUTATEN

für 4 Personen

#### Für die Erbsen-Dill-Creme

**500 g** gefrorene Erbsen,  
aufgetaut

**100 g** Zwiebeln

**1** Knoblauchzehe

**20 g** Dill

Olivenöl nach  
Geschmack

**30 g** Olivenöl

Salz und Pfeffer

### Arbeitszeit:

45 Minuten

### Rezept von:

Kochbuch Doctor's Kitchen Talk

Fügen Sie gegen Ende bereits die 30 g Olivenöl dazu, um die Masse schaumig zu schlagen. Sollte Ihr Mixer nicht in der Lage sein eine feine Creme herzustellen, können Sie die Paste auch durch ein Sieb streichen, damit sie schön homogen wird.

Schmecken Sie alles mit Salz und Pfeffer ab und servieren Sie die Erbsencreme als Beilage.

### Für die Jakobsmuscheln

Erhitzen Sie etwas Olivenöl in einer Pfanne und geben Sie die Jakobsmuscheln hinein, sobald das Öl heiß ist. Die ideale Garzeit beträgt 2 Min pro Seite, aber das hängt stark von der Größe der Jakobsmuscheln ab.

Während die Jakobsmuscheln auf der ersten Seite garen, können Sie bereits mit Salz und Pfeffer würzen. Nach ca. 2 Min wechseln Sie die Seiten, die 2. Seite braten Sie nur 1 Min an und stellen Sie dann auf einem separaten Teller beiseite. Die Pfanne löschen Sie mit dem Champagner ab und lassen ihn bei starker Hitze etwas einkochen.

Im Anschluss fügen Sie unter Schwenken der Pfanne die Butter und die zuvor gehackte Petersilie hinzu, so dass eine schöne glänzende Glasur entsteht. Nun können Sie die Jakobsmuscheln zu Ende garen. Geben Sie sie in die eben zubereitete Sauce für ca. 1 Min.

Wenn Sie möchten, können Sie noch etwas Orangenschale darüber reiben. Richten Sie die Jakobsmuscheln zusammen mit der Erbsencreme und frischen Erbsensprossen auf den Tellern an.

### Für die Jakobsmuscheln

**12** Jakobsmuscheln,  
ohne Schale

---

Olivenöl nach  
Geschmack

---

Salz und Pfeffer

---

Gehackte Petersilie  
nach Geschmack

---

**25 g** Butter

---

**1 dl** Champagner

---

Orangenschale  
nach Geschmack

---

Erbsensprossen,  
zur Dekoration

---

---

---

#### Arbeitszeit:

45 Minuten

#### Rezept von:

Kochbuch Doctor's Kitchen Talk

---

---

## **Für das Feigencarpaccio**

Waschen Sie die Feigen unter leichtem Wasserstrahl, tupfen Sie sie trocken und schneiden Sie die Feigen in beliebig dicke Scheiben. Nach dem Anrichten auf einer Servierplatte können Sie sie mit ein wenig Fleur de Sel und einem Spritzer Olivenöl würzen.

## **Für das Feigencarpaccio**

**8** Frische Feigen

---

Fleur de Sel

---

Olivenöl

---

---

---

**Arbeitszeit:**

45 Minuten

**Rezept von:**

Kochbuch Doctor's Kitchen Talk

---

---