



Sankt Jakobsmuscheln mit Périgord – Trüffel auf Schwarzwurzelsalat

Colombi Hotel

Jakobsmuscheln:

12 Sankt Jakobsmuscheln, ausgelöst, gut gewässert und trocken gelegt)
48 Périgord Trüffelscheiben
Weißbrotbrösel (Mie de pain), fein
Meersalz
Pfeffer aus der Mühle,
Rapsöl zum Ausbacken

- In die Jakobsmuschelnüsschen von der Außenseite her 4 nicht ganz tiefe Taschen einschneiden
- Mit Trüffelscheiben füllen, zuklappen würzen, leicht mehlieren, durch aufgeschlagenes Ei ziehen und vorsichtig in Mie de pain panieren.
- In Rapsöl goldgelb ausbacken und der Länge nach durchschneiden.
- Auf dem Schwarzwurzelsalat mit Trüffelremoulade anrichten.

Schwarzwurzelsalat:

1 Schwarzwurzelstange (gebürstet und sauber geschält)
Olivenöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 EL Petersilie, gehackt
2 EL Traubenkernöl
1 EL Apfelessig
100 ml Gemüse- / Geflügelfond
2 Schalotten

- Die Schwarzwurzelstange schräg in feine Scheiben schneiden.
- Einen Topf mit Walnussöl leicht erhitzen.
- Schalottenwürfel begeben, kurz glacieren, die Schwarzwurzelscheiben mit Salz und Pfeffer würzen, etwas Gemüse- oder Geflügelfond hinzufügen und zugedeckt bei schwacher Hitze garen.
- Die fertig gegarten Schwarzwurzeln in eine Schüssel geben.
- Mit etwas Apfelessig, Walnuss, Salz, Pfeffer und etwas gehackte Petersilie fertig abschmecken.

