

# Rezept Gastromesse Bad Salzuflen von Mario Kotaska

## Sankt Jacobsmuschel auf Blumenkohl-Kokosnusspüree mit Kapernvinaigrette

### **Zutaten für 4 Personen:**

8 Sankt Jacobsmuscheln in der Schale  
1 Kopf Blumenkohl  
2 Schalotten, grob gewürfelt  
1 l Kokosnussmilch, ungesüsst „Chaokoh“  
Salz, Zucker, Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuss mit Reibe  
50 g Butter  
Gutes Olivenöl zum Braten und für die Vinaigrette  
1 Glas Kapern „Nonpareilles“  
4 Kapernäpfel zur Garnitur  
6 cl Walnußöl  
4 cl weißer Balsamico  
2 EL Honig  
2 EL Schalottenwürfel  
1 Bund Blattpetersilie  
2 Tomaten  
500 g grobes Meersalz zum Anrichten  
2 Zweige Thymian  
2 Knoblauchzehen zum Braten der Muscheln

### **Zubereitung:**

Als erstes den Blumenkohl klein schneiden und zusammen mit 2 gewürfelten Schalotten in Butter anschwitzen. Mit Kokosnussmilch auffüllen und weichköcheln. Anschließend in einer Küchenmaschine pürieren. Für die Kapernvinaigrette die Kapern grob hacken, Saft unbedingt aufheben.

Jetzt Schalottenwürfel in Walnußöl anschwitzen, gehackte Kapern kurz mitschwitzen und mit dem Kapernsaft ablöschen. Mit Honig, Olivenöl und evtl weißem Balsamico nachschmecken. Zum Schluß die Petersilie fein hacken und die Tomaten in feine Würfel schneiden. Alles zusammen warm halten. Die Jacobsmuschel aus der Schale lösen und von den Innereien befreien. Unter kaltem Wasser abwaschen und auf ein Geschirrtuch setzen. Die Schalen gut säubern und zum Anrichten verwenden. Hierfür kleine Meersalzsockel auf Teller verteilen und die tiefe Seite der Muschel darauf setzen. Die Muscheln nun Salzen und Pfeffern, in heißem Olivenöl mit Thymian und Knoblauch anbraten und auf dem Blumenkohl-Kokosnusspüree in der vorbereiteten Schale anrichten. Die Kapernvinaigrette drum herum verteilen und mit einem Kapernapfel ausgarnieren.

### **Equipement:**

1 Pfanne zum Braten der Jacobsmuscheln  
1 großer Topf für das Püree  
1 Sauteuse für die Vinaigrette  
1 Arbeitsbrett  
1 Mülleimer  
1 Küchenmaschine mit Messer und Dauerbetrieb  
Diverse Schüsseln  
Geschirrtücher