



Sankt Jacobsmuschel auf Blumenkohl-Kokosnusspüree mit Kapernvinaigrette

Als erstes den Blumenkohl klein schneiden und zusammen mit zwei 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 eventuell 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.

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**
- 2 Knoblauchzehen zum Braten der Muscheln**
- 500 g grobes Meersalz zum Anrichten**
- 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**
- 50 g Butter**
- 2 Zweige Thymian**



Mario Kotaska