

Jakobsmuscheln auf Krautstiel mit Trüffel *Eine göttliche Kreation!*

Das Grün von **3 Blättern Krautstiel** von den Stielen schneiden. Die Stiele in Stäbchen schneiden und drei Minuten blanchieren. Mit der Schaumkelle herausheben und die in Streifen geschnittenen Blätter für eine Minute blanchieren. Beides eiskalt abschrecken, aber nicht mischen.

6 Jakobsmuscheln in **wenig Mehl** wenden und mit **Traubenkernöl** beträufeln. **½ schwarzer Trüffel** (eingelegt, mit dem Fond) in Scheibchen hobeln.

Die Mise en Place ist jetzt wichtig, weil ab hier alles ganz schnell gehen muss:

In einem Topf **Butter** schmelzen und die Krautstielstäbchen beifügen. Mit wenig **Estragonessig** und wenig **Bouillon** löschen. Sirupartig einkochen, **½ dl Halbrahm** zugießen und mit **Pfeffer aus der Mühle** bestreuen. Zum Schluss die Krautstielblätter dazu legen und leicht einköcheln.

In einem Pfännchen den Trüffelfond mit einigen Tropfen **Bouillon**, einigen Tropfen **Portwein** und **1 Lorbeerblatt** erhitzen und mit einigen Tropfen **Balsamico** parfümieren. Das Lorbeerblatt entfernen und die Trüffelscheibchen zugeben.

In der Bratpfanne **Butter** erhitzen und die Jakobsmuscheln, mit **Pfeffer aus der Mühle** bestreut, darin auf den Punkt braten.

Den Krautstiel in der Mitte der Teller anrichten. Je drei Jakobsmuscheln darauf setzen. Trüffelscheibchen mit dem Fond rundum giessen.

Bringt garantiert den verdienten Applaus!

