

## Gegrillte Jakobsmuschel mit Pernod auf gegrilltem Spitzkohlgemüse

### Für vier Personen brauchen wir:

8 Jakobsmuscheln, küchenfertig	etwas Sahne
2 Schalotten	Chilisalز
30 g Butter	1 kleiner Spitzkohl
Olivenöl	2 Schalotten
Weizenmehl	30 g Butter
50 ml Weißwein	Muskatnuss, Kümmel
30 ml Pernod	Salz, Pfeffer

### So bereiten wir die gegrillten Jakobsmuscheln und das gegrillte Spitzkohlgemüse zu

1. **Für den Spitzkohl** die Schalotten schälen und in feine Streifen schneiden. Den Spitzkohl säubern und auch in feine Streifen schneiden.
2. Die Butter auf der Grillpfanne zergehen lassen und die Schalotten darin bei schwacher Hitze glasig anbraten. Den Spitzkohl dazugeben, Temperatur erhöhen und den Kohl regelmäßig durchschwenken und zügig garen, eventuell etwas Gemüsebrühe zugeben. Mit Kümmel, Muskatnuss und Salz abschmecken.
3. **Für die Jakobsmuscheln** die Schalotten schälen und in feine Würfelchen schneiden. Den Backofen auf 60°C vorheizen.

Auf der Grillpfanne etwa 20 g Butter und etwas Olivenöl erwärmen. Die Jakobsmuscheln unter fließendem Wasser reinigen und trocken tupfen. Etwas Weizenmehl auf das Schneidbrett geben und die Muscheln darin ganz leicht mehlieren (nur die Bratflächen), überschüssiges Mehl abklopfen. Die Jakobsmuscheln auf der vorbereiteten Grillpfanne auf beiden Seiten zügig anbraten, so dass leichte Röstspuren zu erkennen sind. Die Jakobsmuscheln aus der Pfanne nehmen und im vorgewärmten Backofen schonend weitergaren.

4. Die Schalotten leicht, auf der für die Jakobsmuscheln verwendeten Grillpfanne geben und leicht bräunen. Mit etwas Pernod und Weißwein ablöschen und den Bratensatz mit einem Holzlöffel lösen und in eine Kasserolle geben, noch etwas Weißwein zugeben und etwas einreduzieren, etwas Sahne dazugeben und weiter einreduzieren. Mit der restlichen Butter die Soße etwas Binden mit Chilisalز abschmecken. Die Soße sollte dann aber nicht mehr kochen. Die Jakobsmuscheln kurz in die Soße geben und bis zum Anrichten warmhalten.

Vor dem Anrichten die Jakobsmuscheln leicht mit Fleur de sel salzen oder aber auch das Chilisalز mit Vanille verwenden.

Die Jakobsmuschel auf dem Spitzkohlgemüse anrichten und mit etwas Soße beträufeln.