

Jakobsmuschel-Saltimbocca auf Vanille-Erbsenpüree

1	El	Butter	in Chromstahlpfanne erwärmen
100	g	Erbsen (TK)	weichdünsten, ganz auskühlen lassen, in Cutter (oder hohen Massbecher geben
2		Vanilleschoten	auskratzen, zugeben, Schoten zur Seite legen
1-2	El	Olivenöl	
		Salz, Pfeffer	würzen, cuttern, in Spritzsack ohne Tülle abfüllen
2		Jakobsmuscheln	quer halbieren
4		Salbeiblätter	darauf legen
4		Rohessspecktranchen	Jakobsmuscheln einwickeln
		Salz, Pfeffer	würzen
1-2	El	Oel	Muscheln rundum anbraten (total ca. 2 Min.)

Anrichten:

Erbsenpüree auf kleines Tellerli oder Löffel spritzen, Muschel schräg darauf anrichten, Vanilleschote daran legen

Sprossen garnieren

Vorbereiten

Püree 1 Tag vorher zubereiten, in Spritzsack kühl stellen

Muscheln 1 Tag vorher einwickeln, noch nicht würzen

