

# die **mit** KOCH SHOW



PROMI-REZEPT VON  
ULF & BENNY KIRSTEN

JAKOBSMUSCHELN AN  
PASTINAKENPÜREE

PRÄSENTIERT VON:

Kastenmeiers

**REWE**  
KÖCKERITZ

**KÜCHEN**  
ZENTRUM  
DRESDEN GmbH

# JAKOBSMUSCHELN AN PASTINAKENPÜREE

## ZUTATEN

Jakobsmuscheln  
Mehl  
Schinkenspeckwürfel  
400 g Pastinaken  
Milch  
Sahne

Salz, Pfeffer  
Muskatnuss  
50 g Brot  
Öl

## ZUBEREITUNG

Die Pastinaken schälen und in 2 cm große Stücke schneiden und in einen Topf geben. Mit Milch und einem Schuss Sahne bedecken. Einen Esslöffel Salz dazugeben und 12 min kochen. Danach abgießen und mit dem Pürierstab pürieren. Danach mit etwas Muskatnuss und Pfeffer würzen. Brot klein hacken und zusammen mit etwas Öl und den Schinkenspeckwürfeln anbraten bis die Croûtons kross sind.

Muscheln von Knorpel befreien und einseitig mehlieren. Danach auf beiden Seiten in einer Pfanne mit Öl ca. 1-2 min braten. Erst danach salzen und pfeffern.

Jakobsmuscheln mit Croûtons und Pastinakenpüree anrichten.

**Wir wünschen guten Appetit!**

**ANMELDUNG:** [dresden-fernsehen.de/mitkochshow](http://dresden-fernsehen.de/mitkochshow)



MO 19.30 UHR  
DI 23.00 UHR  
MI 21.30 UHR  
DO 18.30 UHR  
FR 23.00 UHR