



Kürbispürée mit Jakobsmuscheln

6 Portionen

1 Hokaido-Kürbis (800-900 g)
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
10 kleine Zweige Thymian
75 g Butter
ca. 100 ml trockener Weißwein
50 ml einfachen Aceto balsamico
1 TL Zucker
6 Jakobsmuscheln[TK]
Salz
Piment d'Espelette
bestes Olivenöl zum Beträufeln
reichlich grobes Meersalz

Kürbis vierteln, Strunk, Kerne und faseriges Fruchtfleisch entfernen, grob würfeln
Zwiebel pellen und grob würfeln
Knoblauch pellen, halbieren, Keim entfernen, in Scheiben schneiden
Thymianblätter von 4 Zweigen zupfen, Rest als Dekoration verwenden
Jakobsmuscheln öffnen und säubern [TK-Muscheln auftauen]

Ca. 25 g Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Kürbis darin andünsten, Knoblauch und Thymianblätter zugeben, mit Wein ablöschen, leicht salzen und zugedeckt bei kleiner Hitze 15-20 Min. garen. Bei Bedarf noch etwas Wein nachgießen. In der Zwischenzeit Balsamico und Zucker in einen kleinen Topf geben und bei kleiner Hitze um die Hälfte einkochen. Den fertig gegarten Kürbis pürieren, weitere 30 g Butter zugeben, bei Bedarf noch etwas Flüssigkeit. Mit Salz und Piment d'Espelette abschmecken. Restliche Butter in einer Pfanne erhitzen, bis sie beginnt, braun zu werden, Hitze reduzieren und die Jakobsmuscheln darin braten, dabei leicht salzen und pfeffern. Sie müssen einen glasigen Kern behalten. Pürée in Jakobsmuschelschalen anrichten, mit dem eingekochten Balsamico und etwas Olivenöl beträufeln und dann die Jakobsmuschel und je einen Thymianzweig darauf legen. Auf 6 Teller je eine handvoll grobes Meersalz geben und die Muschelschalen daraufsetzen. Servieren.