

## Jakobsmuscheln mit grünen Bohnen im Kartoffelpüree

Tatsächlich **im** Kartoffelpüree, denn genauso ist es gemeint: Die Bohnen werden klein geschnibbelt und in das heiße Püree gerührt. Das verleiht ihm Farbe und Biss.



### Zutaten für vier Personen:

- 1 kg mehligkochende Kartoffeln
- 500 g Bobby-Bohnen
- 300 ml Milch (oder halb Milch, halb Sahne)
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- 1 Stück Butter

### Für die Vinaigrette:

- 4-5 EL Zitronensaft
- 1 TL abgeriebene Zitronenschale
- Salz
- Pfeffer
- glatte, fein gehackte Petersilie
- 1 EL Kapern
- 1 EL Kapernessig
- 2 EL schwarze Oliven (wenn möglich entsteint)
- 2-3 EL Tomatenwürfel
- 3 EL Olivenöl

### Außerdem:

- 6-8 Jakobsmuscheln

**Zubereitung:**

Als erstes die Kartoffeln aufsetzen und gar kochen. Die Bohnen putzen, schräg in feine Streifen schneiden und in Salzwasser in vier bis fünf Minuten bissfest garen. Damit sie ihre schöne Farbe behalten, gründlich abschrecken.

Für die Vinaigrette alle Zutaten zusammenrühren und abschmecken.

Die Kartoffeln pellen und durch eine Presse in einen Topf mit heißer Sahnemilch drücken. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und das Butterstück hinzufügen. Mit dem Holzlöffel aufschlagen, bis das Püree duftig und sahnig ist. Jetzt die Bohnenstreifen untermischen. Die Jakobsmuscheln erst jetzt senkrecht in vier Scheibchen schneiden.

**Servieren:** Je einen dicken Klecks Bohnen-Kartoffelpüree auf den Teller geben, darauf Scheibchen von Jakobsmuscheln setzen und mit Zitronenvinaigrette beträufeln – ein feines Zwischengericht oder eine Vorspeise.

**Getränk:** ein kraftvoller, üppiger Wein. Zum Beispiel ein würziger Sauvignon Blanc aus der Pfalz oder blütenduftiger Weißburgunder.

**Tipp:** Einen Teil der Füllung stecken wir in Paprika, entweder in die Hälften oder in die vom Stiel herausgehöhlten Früchte. Gut dafür sind die hellgrünen Dolma, die ein dünnes Fleisch haben, sich bestens zum Füllen eignen und vom Grill wunderbar schmecken. Oder die roten, fleischigen Spitzpaprika, die besonders süß sind. Deren Haut verbrennt auf dem Grill, wird schwarz und lässt sich ganz leicht abziehen, was dem Geschmack besonders förderlich ist.