

# Jakobsmuscheln mit Almrosengelee und Blumenkohlcreme

## **Almrosensirup:**

Almrosenblüten mit Läuterzucker ansetzen. 2 Wochen ziehen lassen, durch ein Tuch passieren und in Flaschen abfüllen. Ersatzweise kann man auch Hibiskusblüten verwenden.

## **Almrosengelee**

3 EL Almrosensirup

5 EL Wasser

1 EL Himbeeressig

½ Tl Agar Agar (Algenat, erhältlich Reformhaus )

Alles zusammen aufkochen lassen und ganz dünn auf einen flachen Teller oder eine Platte gießen, erkalten lassen und rund ausstechen.

## **Blumenkohlcreme**

300 Gramm Blumenkohl

¼ l Hühnerfond

¼ l Sahne

Salz, etwas Muskatnuss

Blumenkohl mit Hühnerfond und Sahne weich kochen und fein mixen.

## **Jakobsmuscheln**

Jakobsmuscheln öffnen, gründlich waschen und reinigen.

Mit Salz, etwas Curry und Limettensaft würzen.

Jakobsmuscheln in eine gebutterte Pfanne setzen, etwas Blumenkohlcreme draufgeben und die ausgestochenen Geleescheiben aufsetzen.

Im offenen Backrohr bei ca. 80 Grad 8 Minuten steif werden lassen.

Mit restlicher Blumenkohlcreme, Pesto, Pfirsich und feinen Salaten anrichten.