

JAKOBSMUSCHEL AUF ERBSENPOLENTA

mit weißer Schokoladen-Hollandaise, kleinem Spargelsalat & Kresse

Zutaten für 4 Portionen:

Für die Jakobsmuscheln:

- 4 Jakobsmuscheln, nur das weiße Fleisch, trockengetupft

Für die Polenta:

- 1 Tasse TK-Erbsen
- ½ Tasse weißes Maismehl
- ½ Tasse Gemüsefond
- 1 Tasse **frischli Küchen-Profi-Sahne 10%**
- 1 EL Butter
- Salz, Pfeffer, Muskatblüte und geriebenen Parmesan zum Abschmecken

Für die weiße Schokoladen-Hollandaise:

- 150 ml **frischli Sauce Hollandaise Klassik**
- 50 ml **frischli Küchen-Profi-Sahne 10%**
- 1 – 2 EL geriebene weiße Schokolade, nach Geschmack

Zubereitung:

Für die Jakobsmuscheln:

Muscheln auf Zimmertemperatur kommen lassen und in Butter vorsichtig anbraten.

Für die Polenta:

1. Fond und **frischli Küchen-Profi-Sahne 10%** mit Butter aufkochen, kräftig salzen und die gefrorenen Erbsen hineinpürieren.
2. Polentamehl einstreuen, bis die Masse leicht andickt.
3. Abschmecken mit Muskat, Pfeffer, Parmesan und Zitronenabrieb.
4. Dann sofort servieren oder in die gewünschte Form füllen, um sie später zu portionieren und nochmals anzubraten.

Für die weiße Schokoladen-Hollandaise:

frischli Sauce Hollandaise Klassik und **frischli Küchen-Profi-Sahne 10%** vorsichtig erwärmen und die weiße Schokolade einrühren. Lauwarm servieren.

