

# Jakobsmuschel-Duett im Speckmantel auf Safran-Rahm-Sauerkraut

Darf es etwas Besonderes sein? Das Rezept für das Jakobsmuschel-Duett im Speckmantel auf Safran-Rahm-Sauerkraut ist ein echtes optisches und kulinarisches Highlight!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 45 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 1,2 h



Foto: Chris Schaer

## Zutaten

### Für das Safran-Rahm-Sauerkraut

200 ml	Schlagobers
1 TL	<a href="#">Safran</a>
450 g	<a href="#">Sauerkraut</a> (gekochtes)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

### Für die Kartoffelreibeküchlein

550 g	Kartoffeln (blaue)
1 Stk.	Eigelb
2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
50 g	Weißmehl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 EL	Erdnussöl (zum Anbraten)

### Für den Backteig

--

50 g	Weißmehl
50 g	<a href="#">Bier</a>
4 g	Erdnussöl
1 Stk.	Eiweiß
1 g	Salz
1 Stk.	Chilischote

## Für die Jakobsmuscheln

10 Stk.	Jakobsmuscheln
10 Scheiben	<a href="#">Speck</a>
1 EL	Mehl (zum Bestäuben)
Nach Belieben	Erdnussöl (zum Ausbacken)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

## Zubereitung

1. Für das Jakobsmuschel-Duett im Speckmantel auf Safran-Rahm-Sauerkraut die blauen Kartoffeln schälen und reiben. Mit Eigelb, Eiern und Weißmehl vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Aus der Kartoffelmasse gleich große Küchlein formen. Erdnussöl in einer Pfanne erhitzen und die Küchlein darin auf kleiner Flamme auf beiden Seiten ca. 7 Minuten braten. Vom Herd nehmen und warm stellen.
3. Mehl und Bier verrühren, dann das Öl einrühren. Das Eiweiß halbsteif schlagen und unterheben. Chilischote waschen, entkernen und fein hacken. Zu dem Bierteig geben und diesen mit Salz würzen.
4. Für das Safran-Rahm-Sauerkraut den Schlagobers in einem großen Topf erwärmen und einreduzieren lassen. Safran einrühren. Sauerkraut hinzufügen und umrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. 3/5 der Jakobsmuscheln mit jeweils einer Scheibe Speck umwickeln und mit einem Zahnstocher feststecken. Mit etwas Mehl bestäuben. Erdnussöl in einer Pfanne erhitzen und die Muschelspieße darin scharf anbraten.
6. Die Hitze reduzieren und die Muscheln auf kleiner Flamme fertig garen, bis sie leicht glasig sind. Die restlichen Muscheln salzen und pfeffern. Ebenfalls mit Mehl bestäuben und durch den Backteig ziehen.

7. Reichlich Erdnussöl in einer Kasserolle auf ca. 180°C erhitzen. Die Muschelspieße im Teig mit Hilfe eines Holzspießes in das heiße Öl geben und darin goldgelb ausbacken lassen.
8. Die verschiedenen Muschelspieße zusammen mit dem Safran-Rahm-Sauerkraut und den Kartoffelreibeküchlein anrichten und sofort servieren.

## **Tipp**

Zu dem Jakobsmuschel-Duett im Speckmantel auf Safran-Rahm-Sauerkraut einen frischen Salat servieren.