

# Gebackene Jakobsmuscheln im Norimantel und Blumenkohlpüree



16 Stk Jakobsmuscheln  
16 Noriblätter  
150g Tempurateigpulver  
1 Blumenkohl  
100ml Sahne  
200ml Milch  
100ml Geflügelfond  
Salz, Pfeffer, Muskat  
1 Schale Gartenkresse  
Balsamicoglace

Vom Blumenkohl das Grün entfernen, klein schneiden und in einem Topf mit Milch, Sahne und Geflügelfond weich kochen. Den Blumenkohl abgießen und mit einem Stabmixer pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Gartenkresse klein schneiden und unterheben.

Die Noriblätter klein hacken und mit dem Tempurateigpulver und eiskalten Wasser zu einem kompakten Teig verrühren. Die Jakobsmuscheln mit Salz und Pfeffer würzen, in der Teigmasse wenden und in einem Topf in heißem Öl frittieren.

Den Blumenkohlpüree mit den Jakobsmuscheln und Balsamicoglace anrichten.

Wir wünschen gutes Gelingen und guten Appetit!

**Kastenmeiers**  
FISCHRESTAURANT & CATERINGSERVICE

Tzschirnerplatz 3-5 · 01067 Dresden  
0351/48 48 48 01 · [www.kastenmeiers.de](http://www.kastenmeiers.de)



brinkmeier

Dietrich Kostermeyer

Kostermeyer

Kostermeyer