

Rezept

# Erbsen-Minzpüree mit Jakobsmuscheln und brauner Limettenbutter

Ein Rezept von Erbsen-Minzpüree mit Jakobsmuscheln und brauner Limettenbutter, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>12</b> Jakobsmuscheln (ausgeköstes Muskelfleisch, je nach Geschmack mit oder ohne Rogen)	<b>1</b> Bio-Limette
<b>1 kleines Bund</b> Minze	<b>250 g</b> Zuckerschoten
<b>1 kg</b> grüne Erbsen (frisch gepalt oder TK-Ware)	Meersalz
<b>250 g</b> Crème fraîche	<b>250 g</b> Butter
<b>2 EL</b> Öl	<b>1 Prise</b> Cayennepfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 1110 kcal, 90 g F, 30 g EW, 44 g KH

## Zubereitung

1. Die Jakobsmuscheln putzen, abbrausen und trocken tupfen. Die Limette waschen und in Scheiben schneiden. Die Zuckerschoten waschen, die Enden abschneiden und, falls nötig, die Fäden abziehen. Die Minze waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen.
2. In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen und die Erbsen darin offen 3-4 Min. kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, 4 EL davon beiseitestellen. Die Butter in einer Pfanne zerlassen, die Hälfte davon in einer Schüssel beiseitestellen. Übrige Butter mit der großen Menge Erbsen, Crème fraîche, etwas Salz, Cayennepfeffer und der Hälfte der Minze im Standmixer je nach gewünschter Konsistenz von stückig bis ganz fein pürieren.
3. Die Pfanne auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen und das Öl hineingeben. Die Jakobsmuscheln mit Salz würzen und in der Pfanne von beiden Seiten je ca. 1 Min. anbraten. Limettenscheiben, Zuckerschoten und die restliche zerlassene Butter hinzufügen und alles unter Wenden ca. 2 Min. garen, bis die Zuckerschoten und die Jakobsmuscheln knapp gar sind und die Butter braun wird. Die beiseitegestellten Erbsen hinzufügen.
4. Das Erbspüree, falls nötig, nochmals erhitzen und auf vier Teller geben. Jakobsmuscheln mit Zuckerschoten und Limetten daraufgeben, alles mit 1 Prise Salz würzen, mit der gebräunten Butter aus der Pfanne beträufeln und mit den restlichen Minzeblättern garnieren.