

Rezept

Jakobsmuscheln mit Kürbis

Ein Rezept von Jakobsmuscheln mit Kürbis, am 27.06.2026

Zutaten

Kürbispickle

50 g Zucker	100 ml Weißwein
1 Schalotte	10 g Senfkörner
1 Nelke	2 Lorbeerblätter
2 Wacholderbeeren	60 ml Apfelessig
¼ Hokkaido-Kürbis (ca. 200 g)	

Kürbispüree

¾ Hokkaido-Kürbis (ca. 600 g)	2 Schalotten
1 Stück Ingwer (ca. 100 g)	150 g Butter
Salz	

Hollandaise

150 g Butter	50 ml Apfelessig
50 ml Weißwein (z. B. Riesling)	20 g mittelscharfer Senf
2 Eigelb (M)	Salz
Pfeffer	

Jakobsmuscheln

20 ml Öl	8 Jakobsmuscheln (küchenfertig)
Salz	50 g Butter
Salz	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Hauptgericht für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min
Pro Portion Ca. 710 kcal, 53 g F, 8 g EW, 47 g KH

Zubereitung

- 1.** Kürbispickle: Zucker mit 20 ml Weißwein in einem Topf bei kleiner bis mittlerer Hitze schmelzen lassen. Schalotte schälen und fein würfeln, mit den Gewürzen in den Topf geben und unter Rühren 5 Min. karamellisieren lassen. Übrigen Wein und den Essig aufgießen. Den Sud ca. 10 Min. einkochen lassen.
- 2.** Kürbis waschen, entkernen und 1 cm groß würfeln. Essigsud durch ein Sieb über den Kürbis gießen. Das Pickle abdecken und ca. 30 Min. marinieren lassen.

3. Kürbispüree: Kürbis waschen, entkernen und grob würfeln. Schalotten und Ingwer schälen, fein würfeln. In einem hohen Topf 20 g Butter schmelzen. Darin Schalotten und Ingwer andünsten. Kürbis dazugeben, salzen, pfeffern und kurz mitdünsten. 100 ml Wasser dazugießen und den Kürbis abgedeckt bei mittlerer Hitze in 15-20 Min. weich köcheln, dabei ab und zu umrühren. Restliche Butter unterrühren und schmelzen lassen. Den Topf vom Herd nehmen, Kürbis mit dem Pürierstab fein pürieren. Mit Salz abschmecken.

4. Hollandaise: Butter in einem Topf schmelzen. In einem zweiten Topf Essig, Weißwein, Senf und Eigelbe mit dem Schneebesen bei kleiner Hitze hellschaumig aufschlagen. Wenn die Masse anfängt zu binden, unter weiterem Schlagen langsam die Butter einlaufen lassen. Vom Herd nehmen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Jakobsmuscheln: Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Jakobsmuscheln salzen, in die Pfanne geben und ca. 1 Min. scharf anbraten. Vom Herd nehmen und die Muscheln wenden. Die Butter in die Pfanne geben und schmelzen lassen. Muscheln darin schwenken, dann aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier entfetten.

6. Anrichten: Das Kürbispüree auf Teller verteilen, Jakobsmuscheln und gepickelten Kürbis darauf anrichten. Jeweils etwas Hollandaise darüberlaufen lassen.