

Scallops and John Dory with coffee rub flavour



- | | |
|----------|---|
| 4 x 100g | Filet von Petersfisch |
| 12 | Jakobsmuscheln |
| 50 g | Butter |
| 2 dl | Fischfond |
| 1 dl | Sauvignon blanc |
| 1 dl | Rahm |
| 1 | Schalotte gehackt |
| 1 EL | NOMU coffee rub |
| 2 | Stangen Lauch, in Rondellen geschnitten |
| 50 g | Butter |
| 800 g | mehlig kochende Kartoffeln |
| 1-2 dl | Milch |
| 1 dl | Rahm |
| 50 g | Butter |
| | Muskat, Salz und Pfeffer |

Petersfisch und Jakobsmuscheln in Butter anbraten und warm stellen. Schalotten in der gleichen Pfanne andünsten, Weisswein dazugeben und zur Hälfte einreduzieren. Mit Fischfond auffüllen und 5 Minuten köcheln lassen. Coffee Rub dazu geben und mit Salz und Pfeffer würzen, Rahm dazu geben und 5 Minuten köcheln. Falls Konsistenz zu dünn, mit etwas Maizena binden.

Lauch in Butter dünsten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kartoffeln weich kochen, pürieren und heisse Milch und Rahm dazu geben, abschmecken und vor dem Servieren die Butterflocken darunter ziehen.

Lauch möglichst ohne Flüssigkeit mitten auf den Tellern anrichten, mit zwei Suppenlöffeln aus Kartoffelpüree „Coquille“ formen und je drei davon Sternförmig auf die Teller geben. Dazwischen die Jakobsmuscheln setzen und Petersfisch auf den Lauch plazieren. Etwas Sauce nappieren, den Rest in einer Saucière servieren.