

## Jakobsmuscheln auf getrüffeltem Kartoffelsalat

aus WEBER'S Weinstube

### Getrüffelter Kartoffelsalat

- 1 schwarzer Trüffel
- 10 Kartoffeln
- 3 Zwiebeln
- 500 ml Rinder- oder Gemüseboullion
- 1 El Senf
- 4 El weißer Balsamico Essig
- 3 El Walnussöl
- Salz, Zucker

### Jakobsmuscheln

- frische Jakobsmuscheln
- Salz und Pfeffer
- etwas Mehl zum Bestäuben
- 4 TL neutrales Pflanzenöl

## Zubereitung

### Kartoffelsalat

Die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen. Den Fond in einem kleinen Topf auf ein Drittel reduzieren. Eine Pfanne mit Öl erhitzen die Zwiebel hinzufügen und anbraten. Mit einer Prise Salz und Zucker würzen. Die Kartoffeln schälen, noch warm in Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.

Mit dem Balsamico Essig übergießen und 1 Esslöffel Senf hinzufügen. Die Zwiebelmasse darüber geben, mit etwas Boullion auffüllen und vermengen.

Trüffel waschen und mit einer feinen Reibe in den Kartoffelsalat reiben. Ziehen lassen. Eventuell mit Brühe und weißem Pfeffer nachwürzen.

### Jakobsmuscheln

Die Jakobsmuscheln mit kaltem Wasser abspülen und abtupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Mehl bestäuben. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Jakobsmuscheln insgesamt 3 Minuten lang bei mittlerer bis hoher Hitze braten, nach 1 1/2 Minuten wenden. Sie müssen außen gut versiegelt und innen noch glasig sein.

Das Team aus WEBER'S Weinstube wünscht einen guten Appetit!