

# Martina & Moritz | Jakobsmuscheln mit grünen Bohnen

---

---

## Zutaten für 4 Personen

### Für das Püree:

- 1 kg mehligkochende Kartoffeln
- 500 g Bobby-Bohnen
- 300 ml Milch (oder halb Milch, halb Sahne)
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- 1 Stück Butter

### Für die Vinaigrette:

- 4 - 5 EL Zitronensaft
- 1 TL abgeriebene Zitronenschale
- glatte, fein gehackte Petersilie
- 1 EL Kapern
- 1 EL Kapernessig
- 2 EL schwarze Oliven (wenn möglich entsteint)
- 2 - 3 EL Tomatenwürfel
- 3 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

### Außerdem:

6 - 8 Jakobsmuscheln

### Zubereitung:

Kartoffeln aufsetzen und gar kochen. Bohnen putzen, schräg in feine Streifen schneiden und in Salzwasser in 4 – 5 Minuten bissfest garen. Damit sie ihre schöne Farbe behalten, gründlich abschrecken.

Für die Vinaigrette alle Zutaten zusammenrühren und abschmecken.

Die Kartoffeln pellen und durch eine Presse in einen Topf mit heißer Sahnemilch drücken. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und das Butterstück hinzufügen. Mit dem Holzlöffel aufschlagen, bis das Püree duftig und sahnig ist. Jetzt die Bohnenstreifen untermischen.

Die Jakobsmuscheln erst jetzt senkrecht in 4 Scheibchen schneiden.

**Servieren:**

Je einen dicken Klecks Bohnen-Kartoffel-Püree auf den Teller geben, darauf Scheibchen von Jakobsmuscheln setzen und mit Zitronen-Vinaigrette beträufeln.

*Rezept: Martina Meuth & Bernd Neuner-Duttenhofer*

*Quelle: Kochen mit Martina und Moritz vom 16.07.2016*

*Episode: Köstliche Gerichte – leicht und lecker*