



Jackfrucht-Cappuchino mit Kokos-Jakobsmuscheln

Zubereitung

Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer in Würfel schneiden, Jackfrüchte entkernen und alle Zutaten in BONA Pflanzenöl anbraten. Die kleingeschnittenen Äpfel und Kartoffeln dazugeben. Vorher für jede Portion eine dünne Scheibe Kartoffel zur Seite legen (also 4 Stück). Mit Portwein und Weißwein ablöschen, einkochen lassen. Rinderfond zugeben und 10 Minuten köcheln lassen, dann den Cognac und Sahne zugeben und erneut 10 Minuten köcheln lassen. Alles mit einem Stabmixer pürieren und dann durch ein Haarsieb streichen. Erst zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.

Die vier Kartoffelscheiben mehlieren und in BONA Pflanzenöl ausbacken, zum abtropfen auf Küchenpapier legen. Die Jakobsmuscheln (ohne Korall) im verquirlten Ei - vorher mit Salz und Pfeffer würzen - und danach in den Kokosraspeln wenden, dann sanft 1 bis 2 Minuten in BONA Pflanzenöl anbraten (der Kern muss noch glasig sein). Milch erhitzen und mit einigen Safranfäden schaumig schlagen.

Für das Salatbouquet: 4 Scheiben Zucchini in BONA Pflanzenölscharf anbraten, leicht salzen. Ein Dressing aus BONA Pflanzenöl, Dijon Senf, Balsamico-Essig, Salz und Pfeffer erstellen.

Anrichten: Die Suppe in einem Glas anrichten, darüber den Milchschaum geben, mit dem gebackenen Kartoffelchip und einigen Safranfäden garnieren. Jeweils zwei Jakobsmuscheln auf einen großen Spieß stecken und auf dem Teller platzieren. Für das Salatbouquet 1 Scheibe Zucchini zu einem „Körbchen“ formen, darin den Salat anrichten und das Dressing darüber träufeln.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Simone Geißdörfer.

Zutaten

400 g Jackfrucht (in gut sortierten Asialäden)
8 Jakobsmuscheln
1 Apfel
2 Kartoffeln
2 Schalotten
Ingwer, walnussgroß
2 Knoblauchzehen
400 ml Rinderfond
200 ml Sahne
100 ml Weißwein, trocken
etwas Cognac
Milch
2 EL BONA Pflanzenöl
Kokosraspeln
Salz und Pfeffer aus der Mühle
Cayennepfeffer
Safran
Salate der Saison
1 Zucchini