**Jakobsmuschel mit Süßkartoffel Royale, Berberitzen und Blumen-kohl**

**Für den Süßkartoffelschaum :**

300g Süßkartoffeln

1ltr. Geflügelfond

300g Creme Double

100g Creme Fraîche

100g weißer Portwein

100g Noilly Prat

40g Butter

Salz, Cayenne, Zitrone

Die Süßkartoffel waschen, schälen, kleinschneiden und im Geflügelfond weichkochen. Zusammen mit der Creme Double und der Creme Fraîche im Mixer pürieren und anschließend durch ein feines Sieb streichen. Weißer Portwein und Noilly Prat reduzieren und unter die Creme geben. Würzen, aufkochen und die Butterflocken einrühren.

**Für die Royal:**

2 Eier

1 Eigelb

600g Süßkartoffelcreme

 Salz, Cayenne

600g Süßkartoffelcreme mit den Eiern und dem Eigelb verrühren und in 4 große Suppenteller geben, mit Folie abdecken und ca. 40 min bei 85 °C stocken lassen.

**Für die Jakobsmuscheln:**

4 Jakobsmuscheln

2 Blätter Brickteig

1L Olivenöl

 Salz, Pfeffer aus der Mühle, Zitronensaft

Brickteig in feine Streifen schneiden, Muscheln würzen und mit den Teigstreifen einpacken. Etwas antrocknen lassen und in heißem Olivenöl goldbraun knusprig braten.

**Für die Einlage:**

2-3 Süßkartoffeln

 Waschen, schälen, in 5mm große Würfel schneiden

30g Rosinen

20g Berberitzen

20g Kapern

200g Blumenkohl

 geputzt, Röschen in feine Scheiben geschnitten

40g Butter

2EL Olivenöl

2cl Burgunderessig

200ml Geflügelfond

 Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

1EL Koriander

 fein geschnitten

Süßkartoffeln in Olivenöl anschwitzen, mit Burgunderessig ablöschen, einreduzieren. Geflügelfond aufgießen, zugedeckt langsam dünsten. Rosinen, Berberitzen und Kapern zugeben und würzen.

Etwas Olivenöl zugeben, beiseite stellen und die Berberitzen unter die warme Sauce unterheben.

Die Süßkartoffeln sollten saftig eingelegt sein. Die Blumenkohlscheiben vorsichtig in etwas Butter goldbraun anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, Koriander zugeben.

**Anrichten:**

Süßkartoffeln, Jakobsmuscheln und Blumenkohl auf der Royal schön anrichten und mit dem restlichen Süßkartoffelschaum servieren.