

# Surf n' Turf vom Jacobsbison mit Hokaidopflaume und Oliven-Ingwermarmelade

---

## Rezept/ Zutaten

4 Medaillons vom Bisonfilet à 100 g  
8 Jakobsmuscheln  
150 ml Jus  
Doppelrahm  
Olivenbrot vom Holzofen

### Für Hokaido-Pflaumengemüse:

350 g Hokaidokürbis  
180 g Pflaumen (entsteint und ohne Haut)  
½ Zimtstange  
60 g Honig  
8 g frischer Ingwer  
40 g Rohrzucker  
Saft und Zeste von einer Limette  
125 ml heller Essig  
Salz, Pfeffer  
25g Schalotten  
100 ml frisch gepresster Orangensaft  
Chilischote  
1 Lorbeerblatt  
1 Sternanis  
2 Nelken

### Für Oliven-Ingwermarmelade:

65 g schwarze Oliven (entsteint)  
20 g Schalotten  
25 g Gelierzucker  
¼ Knoblauchzehe  
Saft und Zeste von ¼ Limette  
25 ml Noily Prat  
15 g frischer Ingwer  
Chilischote  
Paprikapulver  
Salz, Pfeffer

## Zubereitung

Bisonfilet binden, medium braten.  
Jakobsmuscheln dünn aufschneiden, Menge, die man fürs Belegen der Bisonfilets benötigt zur Seite legen. Rest mit etwas Doppelrahm und Limette mixen. Filets damit einstreichen und Muschelscheiben im Fächer darauflegen, nochmals braten.

Kürbis und Pflaume in gleich grosse brunoises schneiden. Ingwer hobeln, Chili und Gewürze zu einem Gewürzsäckchen binden. Schalotten schneiden. Zucker und Honig hell caramelisieren, alles bis auf die Pflaumen zugeben, 10 Min. köcheln, Pflaumen dazugeben und nochmals 10 Min. köcheln, abschmecken.

Alle Zutaten ca. 15 Min kochen lassen, auskühlen und pürieren.