

Jakobsmuscheln auf Rucola

Coquille Saint-Jacques à la roquette



Zutaten für zwei Personen:

6 frische Jakobsmuscheln
1 Ecke Butter
1/2 EL Zwiebelwürfel
1 Knoblauchzehe
1/2 Zitrone
4 EL trockener Weißwein
2 EL Sahne

Salatbett:

60-80 g Rucola
1 Zitrone
Pfeffer aus der Mühle
2-3 EL Olivenöl
Zitronenscheiben für Garnitur

1. Zwiebel abziehen und sehr klein würfeln, mit geschälter und halbiertes Knoblauchzehe in Butter glasig werden lassen.

2. Jakobsmuscheln kurz abbrausen, parieren, eventuell halbieren, wenn sie sehr groß sind, und dann auf jeder Seite 60 bis 90 Sekunden braten.

3. Die Jakobsmuscheln herausnehmen. 1 EL Zitronensaft, 4 EL Wein zur Sauce geben und kurz einkochen.

4. Zwei EL Sahne dazu, nochmals einkochen. Jakobsmuscheln wieder zugeben, nochmals 1 Minute ziehen lassen.

5. Rucola mit Pfeffer, Zitrone und Olivenöl anmachen.

6. Jakobsmuscheln auf Rucola anrichten.

7. Sauce abseihen, als Muschelsuppe in kleinen Schälchen servieren. Man taucht die Jakobsmuscheln in diesen Sud, bevor man sie isst.

Hinweise:

Alternativ Jakobsmuscheln auf Feldsalat anrichten, der vorher in einer Vinaigrette gewendet wurde.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Vorspeisen, Meeresfrüchte, Muscheln, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 11.01.2024