Jakobsmuscheln an Sauternessauce

Zutaten für 8 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 40 Min

Menu: 13.02.2013

Creation: Ruedi Wegmann

Zutaten:

800 g Jakobsmuscheln (ausgelöstes Muschelfleisch)

2 dl Gemüsefond 2 dl Sauternes 2 EL flüssiger Rahm 100 g kalte Butter Salz ein Hauch Cayenne ein Hauch Curry 2 EL geschlagener Rahm

2 Chicorée wenig Butter Zucker Salz feinstes Olivenöl Koriander aus der Mühle

Zubereitung:

Unter fliessendem Wasser waschen, quer durchschneiden, auf einen Teller legen, mit Klarsichtfolie verschliessen und kaltstellen.

Gemüsefond und Wein auf 2 dl reduzieren, den flüssigen Rahm zufügen, die kalte Butter auf kleinem Feuer und in kleinen Mengen einschwenken, vorsichtig würzen und dann den geschlagenen Rahm unterziehen.

Vom Chicorée die äusseren Blätter ablösen, der Länge nach aufschneiden, unter fliessen- dem Wasser waschen, in einem Haushalttuch trocknen und in feinste Julienne schneiden.

Eine Spur Zucker in wenig Butter goldgelb caramelisieren, Chicoréejulienne beifügen und kurz dünsten, wenig salzen.

Muschelfleisch vorsichtig salzen, mit einer Spur Zucker bestreuen und im heissen Olivenöl kurz caramelisieren. (Dieser Vorgang dauert je nach Dicke der Muscheln höchstens 30 bis 45 Sekunden).

Chicorée auf Teller verteilen, Jakobsmuscheln dazulegen und mit der Sauce umgiessen. Vorsichtig ein paar Umdrehungen Koriander aus der Mühle über das Gericht streuen.

1/1