

Jakobsmuscheln gebraten auf Lauch mit Tomatenstreifen

Kategorie: Fisch/Meeresfrüchte

Rezept Nr.: 340

Portionen: 4

Zutaten	Mengen	Bemerkungen
Jakobsmuscheln	16 Stück	möglichst aus der Schale
Lauch	120 Gramm	
Tomaten	2 Stück	
Kerbel	1 Bund	
Olivenöl	2 EL	
Butter	2 EL	
Fischfond	0,25 Liter	
Noilly Prat	2 cl	
Weißwein	4 cl	
Butter	100 Gramm	zum Montieren, eiskalt, leicht gesalzen
Zitrone	0	
Cayennepfeffer	0	
Sahne	2 EL	geschlagen
Salz	0	
Pfeffer	0	weißer Sarawak

Zubereitung

1. Wenn man frische Jakobsmuscheln in der Schale nimmt, die wesentlich besser sind, dann muß man sie allerdings putzen. Die ausgelösten Nüßchen und den Rogen gut waschen und auf Küchenpapier trocknen. Ausgelöste Jakobsmuscheln kurz abspülen und ebenfalls trocknen.

2. Den Lauch in 2-4 cm lange Julienne schneiden. Kurz in Salzwasser blanchieren und abschrecken. Von den Tomaten die Häute abziehen und entkernen. In Streifen schneiden.

3. Fischfond, Noilly Prat und Weißwein um 1/3 reduzieren, dann die kalte Butter in Stückchen einmischen. Mit ein paar Tropfen Zitrone, Cayennepfeffer, weißem Pfeffer und Salz abschmecken und zum Schluß die geschlagene Sahne unterziehen.

4. Die Jakobsmuscheln und den Rogen in 1 EL Öl und 1 EL Butter braten. Parallel den Lauch in der restlichen Butter mit etwas Wasser dünsten und die Tomaten im restlichen Öl anbraten. Abschmecken.

5. Die Jakobsmuscheln auf einem Lauchbett anrichten, die Tomaten anlegen und mit der Sauce übergießen. Mit ein paar Kerbelblättern garnieren.

Jakobsmuscheln gebraten auf Lauch mit Tomatenstreifen



Notizen
