

Variationen von der Jakobsmuschel

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Personen (2 Jakobsmuscheln pro Person pro Variation)

Für die Jakobsmuscheln mit Apfel-Lauch und Sekt-Butter

8 Jakobsmuscheln
4 Stangen Frühlingszwiebeln
1 Apfel (grün, sauer und saftig)
1 Esslöffel Olivenöl
1 Zitrone
1 Schalotte
100 g Butter (2/3 davon in Würfel geschnitten und im Tiefkühlfach gekühlt)
60 ml Noilly Prat (trockener Wermut)
200 ml Fischfond
100 ml Sahne
200 ml Riesling-Sekt
1 Bund Schnittlauch
Salz, Pfeffer, Zitrone zum Würzen

Für die Jakobsmuscheln mit Curry-Sahne

8 Jakobsmuscheln
2 Esslöffel Olivenöl
1 Zitrone
1 Schalotte
50 g Butter (in Würfel geschnitten und im Tiefkühlfach gekühlt)

60 ml Noilly Prat (trockener Wermut)
200 ml Fischfond
200 ml Sahne
Thai-Curry (mild)
Salz, Pfeffer, Zitrone und ggf. Zucker zum Würzen

Für die Jakobsmuscheln mit Speck

8 Jakobsmuscheln
1 Esslöffel Olivenöl
1 Zitrone
100 g durchwachsender Speck
Butter

Schon jede einzelne dieser Jakobsmuschel-Variationen gibt eine beeindruckende Vorspeise ab. Zusammen serviert, werden selbst Feinschmecker ins Schwärmen geraten.

- 1 -

Für die Jakobsmuscheln mit Apfel-Lauch und Sektbutter: Jakobsmuscheln in einer sehr heißen Edelstahlpfanne mit etwas Olivenöl ca. 2-3 Minuten anbraten, wenden, salzen und nach ebenfalls 2-3 Minuten vom Herd nehmen. Die in Röllchen geschnittenen Frühlingszwiebeln zusammen mit dem in feine Streifen geschnittenen Apfel dazugeben. Das Ganze etwas ziehen lassen.

- 2 -

Schalotten fein würfeln. Ein Drittel der Butter aufschäumen und alles langsam anschwitzen. Mit Noilly Prat ablöschen, den Fischfond zugeben und auf 1/3 reduzieren. Die frische Sahne dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die Butterwürfel hinzugeben. Zum Schluss einen Schuss Riesling-Sekt unterrühren. Den Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden und unterheben.

Variationen von der Jakobsmuschel

- 3 -

Für die **Jakobsmuscheln in Curry-Sahne**: Jakobsmuscheln in einer sehr heißen Pfanne mit etwas Olivenöl ca. 2-3 Minuten anbraten, wenden, salzen und nach ebenfalls 2-3 Minuten vom Herd nehmen. Das Ganze etwas ziehen lassen.

- 4 -

Schalotten fein würfeln. In einer Pfanne zusammen mit dem Olivenöl langsam anschwitzen. Mit Noilly Prat ablöschen, den Fischfond zugeben und auf 1/3 reduzieren. Die frische Sahne dazugeben. 1 EL Curry zugeben und mit dem Schneebesen verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die Butterwürfel hinzugeben. Notfalls noch mit etwas Curry und einer Prise Zucker nachwürzen.

- 5 -

Für die **Jakobsmuscheln mit Speck**: Jakobsmuscheln in einer sehr heißen Pfanne mit etwas Olivenöl ca. 2-3 Minuten anbraten, wenden, salzen und nach ebenfalls 2-3 Minuten vom Herd nehmen. Das Ganze etwas ziehen lassen.

- 6 -

Den Speck in kleine Würfel schneiden und kurz blanchieren (in heißem Wasser aufbrühen). Trocken tupfen und in einer Pfanne mit etwas Butter schön braun rösten.