

Kammuscheln mit grünem Spargel und Basilikumzabaione

VORBEREITEN

40
Min.

ZUBEREITEN

35
Min.

NIVEAU



Konsistenz dicker wird. Die Wasserbadschüssel aus dem Topf nehmen, sobald die Zabaione eine cremige Konsistenz erreicht hat.



Zutaten für 4 Personen

3 Eigelb
60 ml Weißwein
1/2 Bund Basilikum
1/2 Zitrone (Saft)
1 Bund grüner Spargel
50 g Butter
100 g Kammuscheln
1 Piment d'Espelette
Salz

Knackiger, grüner Spargel und goldbraun angebratene Kammuscheln treffen auf leichte Zabaione verfeinert mit Zitrone, Chili-Piment und frischem Basilikum – ein raffiniertes Frühlingsrezept, das du unbedingt probieren solltest!

- 1 -

Eigelbe mit dem Weißwein kalt in einer Wasserbadschüssel verschlagen, bis eine Mousse entsteht. Anschließend die Schüssel in einen mit Wasser gefüllten mittelgroßen Topf einsetzen. Erhitzen und die Zabaione warm mit dem Schneebesen schlagen, bis die

- 2 -

Butter in kleinen Stücken hinzugeben und mit dem Schneebesen schlagen, bis sie geschmolzen ist. Weiterschlagen, bis die Zabaione abgekühlt ist, dann klein gehackte Basilikumblätter, ein paar Tropfen Zitronensaft, Salz und eine Prise Piment d'Espelette hinzugeben. Kalt stellen.

- 3 -

Spargel waschen, 1 cm am Ende des Stängels entfernen. Das erste Drittel (vom Kopf gesehen) abschneiden und beiseitelegen, den Rest des Stängels in 1 bis 2 cm große Stücke schneiden. Stängel und Spargelstücke in das Sieb legen, zugedeckt erhitzen und etwa 10 Minuten kochen. Der Spargel sollte noch bissfest sein. Abgießen.

Kammuscheln mit grünem Spargel und Basilikumzabaione



- 4 -

Aufgetaute Kammuscheln abtrocknen. 10 g Butter im kleinen Topf schmelzen und Kammuscheln darin bei großer Hitze goldbraun anbraten.



- 5 -

Muscheln aus dem Topf nehmen, salzen, pfeffern und mit Aluminiumfolie bedeckt warmhalten. Spargel auf einen Teller legen, daneben die Kammuscheln anrichten, ein wenig Zabaione über den Spargel geben und servieren.