

Jakobsmuscheln mit Ingwer und Lauch

| | |
|----------------------|---------------------------|
| <i>Kategorie</i> | <i>Meeresfrüchte</i> |
| <i>Geographisch</i> | <i>nördlich der Alpen</i> |
| <i>Rezept für</i> | <i>4 Personen</i> |
| <i>Schwierigkeit</i> | <i>Hilfskoch</i> |
| <i>Zubereitung</i> | <i>30 Minuten</i> |

*Dieses Rezept ist eine Delikatesse zur
Eröffnung einer festlichen Schmauserei....*



Mise en place

*2 Stangen Lauch
2 EL Butter
Salz
Pfeffer*

*2 grosse Eschalotten, geschält und in feine
Würfel geschnitten
1 Prise mildes Currypulver
2 EL Butter*

*1 Mokkalöffel Milerb-Petersilie
1 Mokkalöffel Milerb-Thymian*

1 dl Noilly Prat

*40 g Ingwer, geschält und in Streifen
geschnitten*

5 dl Vollrahm

*10 g Ingwer, in kleinste Würfel geschnitten
1 Stange Stauden- oder Stangensellerie in
feine Querstreifen geschnitten*

*6 grosse Jakobsmuscheln
wenig Salz
1 Prise Zucker
weisser Pfeffer
2 EL Butter*

Zubereitung

*Den Ofen auf 60°C vorwärmen, 4 tiefe Teller hineingeben. Vom
Lauch den weissen Teil in feine, ca. 5 cm lange Streifen schneiden
und in der aufschäumenden Butter 3 Min. garen.
Salzen, pfeffern, zugedeckt am Herdrand warm stellen.
Den zarten grünen Teil in feine Würfel schneiden.*

*Die Eschalottenwürfel in der Butter 1 Min. anziehen, Currypulver
und grüne Lauchwürfel beifügen, alles zusammen 2 weitere Min.
garen.*

unterrühren, alles mit

ablöschen.

*Die Ingwerstreifen zum Noilly Prat geben, die Flüssigkeit bei
niedriger Temperatur um die Hälfte reduzieren.*

*beigeben, bei milder Hitze nochmals um die Hälfte einreduzieren,
dann am Herdrand warm stellen.*

*Ingwerwürfel und Stangensellerie 30 Sekunden blanchieren,
absieben, eiskalt abspülen und beiseite stellen.*

*Die Jakobsmuscheln waschen, trockentupfen, horizontal halbieren.
Sparsam würzen und in der aufschäumenden Butter von beiden
Seiten je ca. 30 Sekunden sehr heiss goldgelb dünsten, in der Mitte
soll das Fleisch noch glasig bleiben. Dann Pfanne vom Herd nehmen.*

*In die Mitte von jedem Teller ein Häufchen weissen Lauch verteilen,
die Sauce darüber giessen, je 3 Jakobsmuschelrondellen darauf legen
und alles mit den Ingwer-Sellerie-Würfelchen bestreuen.*