

## Jakobsmuscheln mit Ingwer und Lauch

Kategorie	Meeresfrüchte
Geographisch	nördlich der Alpen
Rezept für	4 Personen
Schwierigkeit	Hilfskoch
Zubereitung	30 Minuten



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