

Gebratene Jakobsmuscheln an samtiger Crémantsauce



Vorspeise für 6 Personen

Einkaufsliste

- 12 Jakobsmuscheln**
(küchenfertig à 30g)
- 2 rote Schalotten**
- 6 Portionen Nüsslisalat**
(ca. 150 g)
- 3 EL weisser Balsamico-Essig**
- Salz**
- Pfeffer**
- Zucker**
- Salatkräuter**
- 5 EL Salat - Öl**
- 50 g kalte Butter**
- Maizena**
- 2 dl Crémant oder trockener Sekt**
- Bratbutter**
- Olivenöl**
- 6 Frischbackbrötchen**

Vorbereiten

- a Jakobsmuscheln wenn nicht frisch gekauft auftauen lassen.
- b 2 rote Schalotten (Zwiebel wenn nicht vorhanden) sehr fein hacken.
- c Nüsslisalat gut waschen und abtrocknen lassen.

Zubereiten Salatsauce

- d 3 Esslöffel weisser Balsamico-Essig in eine Salat-Schüssel geben.
- e Die Hälfte der fein gehackten Schalotten dazugeben.
- f Abschmecken mit wenig Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.
- g Salatkräuter und 3 EL Salat-Öl dazugeben und alles gut vermischen.

Zubereiten Jakobsmuscheln / Crémantsauce

- h Muscheln waschen und gut trocken tupfen mit Haushaltspapier.
 - i 2 Esslöffel Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen und die Muscheln auf allen Seiten ca. 1 1/2 Minuten braten.
 - k Mit Salz und Pfeffer abschmecken, herausnehmen und auf Seite legen.
 - l Die restlichen Schalotten in Bratbutter glasig andünsten.
 - m 2 dl Crémant oder trockenen Sekt dazugießen, aufkochen und ca. 2-3 Minuten einköcheln lassen.
 - n Bei schwacher Hitze nach und nach 50 g sehr kalte Butterstückchen begeben und mit dem Schwingbesen verrühren.
 - o Falls Sauce nicht cremig wird ev. mit wenig Maizena binden.
 - p Abschmecken mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker. (ev. etwas Trockenbouillon)
 - q Die Jakobsmuscheln in der Sauce erwärmen.
 - r Salat mit der Salatsauce vermischen und auf dem Teller anrichten.
 - s Je 2 Jakobsmuscheln auf den Teller geben, Sauce darüber verteilen und sofort servieren, da die Teller wegen dem Salat nicht vorgewärmt sind.
- Als Beilage ein Brötchen, das vorgängig schon serviert wird.