






Jakobsmuscheln in Champagnersauce

 Mittel  35 min  4 Personen

Zutaten

- 8 Jakobsmuscheln
Art.-Nr. 80974 auf
www.deutschesee.de/shop
- 2 Schalotten
- 4 weiße Champignons
- 1 EL Butter
- 1 Flasche Champagner,
gekühlt
- 200 ml Fischfond
- 100 g Crème Fraîche
- Salz
- Pfeffer
- 1 Bund Schnittlauch
- 100 g Tagliarini, frisch
- Olivenöl zum Braten
- 100 g Butter, kalt und
gewürfelt
- 1 Glas Forellenkaviar
Art.-Nr. 02041 auf
www.deutschesee.de/shop

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Jakobsmuschelkerne aus den Schalen lösen. Die Schalen säubern und Jakobsmuschelkerne auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Schritt 02

Schalotten und Champions in Scheiben schneiden und in einem Esslöffel Butter farblos anschwitzen. Mit einem Glas Champagner ablöschen und kochen lassen bis die Flüssigkeit verdampft ist. Den Fischfond dazugeben und um die Hälfte einkochen. Crème Fraîche dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Champagnersauce mit dem Stabmixer fein pürieren und durch ein Haarsieb passieren.

Schritt 03

Schnittlauch kurz in kochendem Salzwasser blanchieren und sofort kalt abschrecken. Die Tagliarini in Salzwasser bissfest kochen und abgießen. Schnittlauch unter die Nudeln mischen, mit Salz und Pfeffer würzen und warmstellen.

Schritt 04

Die Muschelschalen im vorgeheizten Ofen bei 150 °C heiß werden lassen. Jakobsmuschelkerne beidseitig dünn mit Olivenöl bestreichen und in einer heißen Pfanne für etwa 2 Minuten je Seite scharf anbraten. Jakobsmuschelkerne salzen, pfeffern, die Pfanne vom Herd nehmen und die Muscheln darin ziehen lassen.

Schritt 05

Champagnersauce aufkochen, nach und nach die kalten Butterwürfel mit einem Pürierstab unter die kochende Sauce montieren. Sauce mit Salz, Pfeffer und einem Schuss Champagner abschmecken. Die Tagliarini mit einer Fleischgabel aufdrehen und auf die Muschelschalen verteilen. Die heiße Sauce über die Nudeln löffeln, jeweils 2 Jakobsmuschelkerne in eine Schale setzen und mit Forellenkaviar toppen. Jakobsmuscheln servieren und den restlichen Champagner dazu anbieten.

Alternative

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür