

Jakobsmuscheln an Sauternessauce

Jakobsmuscheln an Sauternessauce

Zutaten für 8 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 40 Min

Menu: [13.02.2013](#)

Creation: [Ruedi Wegmann](#)

Zutaten:

800 g Jakobsmuscheln (ausgelöstes Muschelfleisch)

2 dl Gemüsefond
2 dl Sauternes
2 EL flüssiger Rahm
100 g kalte Butter
Salz
ein Hauch Cayenne
ein Hauch Curry
2 EL geschlagener Rahm

2 Chicorée
wenig Butter
Zucker
Salz
feinstes Olivenöl
Koriander aus der Mühle

Zubereitung:

Unter fliessendem Wasser waschen, quer durchschneiden, auf einen Teller legen, mit Klarsichtfolie verschliessen und kaltstellen.

Gemüsefond und Wein auf 2 dl reduzieren, den flüssigen Rahm zufügen, die kalte Butter auf kleinem Feuer und in kleinen Mengen einschwenken, vorsichtig würzen und dann den geschlagenen Rahm unterziehen.

Vom Chicorée die äusseren Blätter ablösen, der Länge nach aufschneiden, unter fliessen- dem Wasser waschen, in einem Haushalttuch trocknen und in feinste Julienne schneiden.

Eine Spur Zucker in wenig Butter goldgelb caramolisieren, Chicoréejulienne beifügen und kurz dünsten, wenig salzen.

Muschelfleisch vorsichtig salzen, mit einer Spur Zucker bestreuen und im heissen Olivenöl kurz caramolisieren. (Dieser Vorgang dauert je nach Dicke der Muscheln höchstens 30 bis 45 Sekunden).

Chicorée auf Teller verteilen, Jakobsmuscheln dazulegen und mit der Sauce umgiessen. Vorsichtig ein paar Umdrehungen Koriander aus der Mühle über das Gericht streuen.