

Muscheln mit Saucisson

Jakobsmuscheln (Coquilles Saint Jacques) mit Waadtländer Saucisson



Rezept für 4 Personen

Zubereitungsbeschreibung

Backofen:

Den Backofen auf 180 Grad (Umluftbackofen auf 160 Grad) vorheizen

Bratpfanne, Butter, Saucisson, Lauch, Zucker, Pfeffer, Hühnerbrühe:

In der Bratpfanne die Butter (1) erhitzen. Die Saucissonwürfel darin ansautieren. Den Lauch dazugeben und mitbraten. Den Zucker sowie kräftig Pfeffer hinzufügen (kein Salz, die Saucisson ist würzig genug). Mit einem Schuss Weisswein ablöschen und die Hühnerbrühe dazugeben. Auf kleinem Feuer solange köcheln lassen bis der Lauch beinahe weich ist

Rahm, Limettensaft, eventuell etwas Salz:

Den Rahm hinzufügen und auf kleinem Feuer köcheln lassen bis der Rahm etwas einreduziert ist. Jetzt sollte auch der Lauch weich (aber nicht verkocht) sein. Mit dem Limettensaft und eventuell etwas Salz abschmecken

Kasserolle, Olivenöl, Jakobsmuscheln, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Thymian, Majoran, Butter:

In der Kasserolle einen Schuss Olivenöl erhitzen und die mit Salz gewürzten – aufgetauten – Jakobsmuscheln allseits anbraten. Pfeffer aus der Mühle sowie den Thymian sowie Majoran hinzufügen. Die Butter (2) hinzufügen. Noch einmal durchschwenken und die Kasserolle in den vorgeheizten Backofen geben und die Jakobsmuscheln während 1 bis 2 Minuten (je nach Grösse) fertigbaren. Die Jakobsmuscheln sollten in der Mitte schön glasig sein.

Bratpfanne, Jakobsmuscheln:

Die Kasserolle dem Backofen entnehmen und den Thymian sowie Majoran entfernen. Den Inhalt der Kasserolle zum Saucisson-Lauchgemisch in der Bratpfanne geben. Nur noch kurz erwärmen. Sollte die Sauce zu dünnflüssig sein, allenfalls mit Maizena binden

Beilage:

Dazu passt ein Trockenreis (oder junge Salzkartoffeln)

Bemerkungen

Eines – in Bezug auf die Kombination der Hauptzutaten – der verrücktesten Rezepte das mir in den letzten Jahren untergekommen ist. Schmeckt fantastisch. Dieses Rezept verdient 5 Sterne.

Bewertung (max. 5 Sterne) ★★★★★



Zutaten

200 gr Waadtländer Saucisson, in rohem Zustand würfeln

300 gr Lauch, in ca. 1 cm grosse Stücke (Rollen) schneiden

20 Jakobsmuscheln, kleine, tiefgefrorene (oder frische)

1 EL Butter (1), für das Andünsten der Saucisson und des Lauchs

1 EL Butter (2), für das Zubereiten der Jakobsmuscheln

1 TL Zucker

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 dl Hühnerbrühe, kräftig

Einen Schuss Weisswein, trocken

2 dl Rahm

1 Limette, den Saft davon

Einen Schuss Olivenöl

2 Zweige Thymian

2 Zweige Majoran

Maizena, angerührt mit etwas Wasser