

Muschel-Ragout mit Lauch und Safran

Für zwei Personen

300 g Jacobsmuscheln	150 g Reis	350 g Lauch
1 Zitrone	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
20 g Pistazienkerne	2 TL Stärkemehl	1 Bund Schnittlauch
125 g Safranpulver	150 ml Kalbsfond	125 ml Schlagsahne
1 EL Butter	Olivenöl, Zucker	Salz, schwarzer Pfeffer

Den Reis in einer ausreichenden Menge Salzwasser gar ziehen lassen. Die Muscheln waschen und trocknen. Den Lauch putzen, waschen, trocken tupfen und zuerst nur die weißen und hellgrünen Teile des Lauchs in feine Ringe schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Eine Pfanne mit der Butter und dem Olivenöl erhitzen. Den Lauch, den Knoblauch und die Zwiebeln darin andünsten. Die Muscheln dazugeben und kurz anbraten. Mit dem Kalbsfond und der Sahne ablöschen. Dann das Safranpulver untermischen und das Ganze zugedeckt circa fünf Minuten köcheln lassen. Die Zitrone waschen, trocken tupfen und etwas von der Schale abreiben. Die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Das Muschelragout mit dem Zitronensaft und der abgeriebenen Zitronenschale, einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gemüse mit der Speisestärke binden. Die Pistazienkerne hacken. Den Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in kleine Röllchen schneiden. Die Pistazien und den Schnittlauch zu dem Gemüse geben und kurz aufkochen lassen. Das Muschelragout zusammen mit dem Reis auf einem Teller anrichten und servieren.

Elisabeth Bell am 16. Juli 2012