

# Garnelen, Jakobsmuscheln, Pilz-Safran-Soße, Lauch

## Für zwei Personen

### Für Garnelen, Muscheln:

4 Garnelen	4 Jakobsmuscheln	2 Schalotten
150 g weiße Champignons	1 Zitrone	5 g Safranfäden
150 g Crème-fraîche	250 ml trockener Weißwein	80 g Butter
Salz	Pfeffer	

### Für die Lauchstreifen:

$\frac{1}{2}$ Stange Lauch	Olivenöl	Salz
----------------------------	----------	------

### Für die Knusperstangen:

1 Rolle Blätterteig	2 Eier	4 EL schwarzer Sesamsaat
4 EL heller Sesamsaat	Salz	

### Für die Garnelen, Jakobsmuscheln:

Garnelen und Jakobsmuscheln waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Butter in einer Pfanne erhitzen und Jakobsmuscheln darin unter Wenden ca. 1 Minute kräftig anbraten. Herausnehmen und beiseite stellen. Garnelen in derselben Pfanne ca. 3 Minuten unter Wenden kräftig anbraten, ebenso herausnehmen und beiseite stellen. Schalotten abziehen, fein würfeln, in die Pfanne geben und glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen, Crème Fraîche in die Sauce einrühren, Safran zugeben und ca. 2 Minuten leicht köcheln lassen. Speisestärke zugeben und gleichmäßig einrühren.

Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und Champignons andünsten. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Champignons mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. 5 Minuten köcheln lassen und zur Safran-Sauce geben.

Sauce nochmals kurz aufkochen lassen. Garnelen und Jakobsmuscheln wieder zugeben.

### Für die Lauchstreifen:

Lauch gründlich waschen, die äußeren Blätter abziehen, Wurzel entfernen und in feine Streifen schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Lauch darin anbraten, ein bisschen Wasser dazugeben, mit Salz würzen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

### Für die Knusperstangen:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Blätterteig der Länge nach in Streifen schneiden. Eiweiß und Eigelb trennen. Eigelbe verquirlen und mit Salz würzen. Jeweils 2 Blätterteigstreifen zu Spiralen aufdrehen und mit hellen und dunklen Sesamsaat bestreuen. Mit dem übrigen Blätterteig kleine Sterne ausstechen, ebenso bepinseln. Blätterteigstangen und Sterne auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ca. 10 Minuten im vorgeheizten Ofen goldbraun backen. Herausnehmen und kurz abkühlen lassen.

Garnelen und Jakobsmuscheln in Champignon-Safran-Sauce mit Lauchstreifen und Knusperstangen auf Tellern anrichten und servieren.

Genevieve Soler am 01. August 2017