

Jakobsmuscheln in Riesling-Rahm

Für 2 Personen

10 Jakobsmuscheln	1 Zucchini	1 Tomate
1 Schalotte	70 g Butter	1 Msp. Safran-Fäden
1 Zweig Thymian	1 Zweig Kerbel	1 EL Olivenöl
125 ml Riesling	125 ml Fischfond	125 ml Sahne
Mehl	Salz	Pfeffer

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Die Tomate einritzen, mit heißem Wasser überbrühen und die Haut abziehen. Die abgezogene Tomate halbieren und in kleine Würfel schneiden. Die Zucchini putzen und in Scheiben schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zucchinischeiben von beiden Seiten goldbraun anbraten. Die Zucchini auf ein Küchenkrepp legen und im Ofen warmhalten. Die Jakobsmuscheln waschen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Mehl bestäuben. In einer Pfanne 20 Gramm Butter erhitzen und die Muscheln bei mittlerer Hitze anbraten. Ebenfalls zum Warmhalten in den Ofen geben. Die Schalotte abziehen und in feine Würfel hacken. Den Thymian waschen und trockenschütteln. Beides im Bratensaft der Jakobsmuscheln anbraten. Mit dem Fischfond, dem Riesling und der Sahne ablöschen und auf die Hälfte reduzieren lassen. Den Thymianzweig herausnehmen, die Tomatenwürfel und den Safran dazugeben und aufkochen lassen. Den Kerbel abrausen, trocken tupfen und fein hacken. 50 Gramm kalte Butter in Stücke schneiden und in die Soße einrühren. Die Zucchini und die Jakobsmuscheln auf einem Teller anrichten mit der Soße beträufeln und mit dem Kerbel garnieren.

Horst Lichter am 05. November 2010