

# Im Glas gegarte Jakobsmuscheln mit Zitronen-Thymian

## Für 2 Personen

8 Jakobsmuscheln, frisch	8 Stangen Spargel, grün	2 Stangen Lauchzwiebeln
13 Zweige Zitronenthymian	1 Zitrone	2 EL Butter
1 Zehe Knoblauch	250 g Schlagsahne	20 ml Wermut
200 ml Riesling, trocken	1 Msp Koriander, gemahlen	1 TL Madras-Currypulver
1 TL Meersalz	1 TL Pfefferkörner, schwarz	Pfeffer, weiß

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Wasserbad mit heißem Wasser in den Ofen stellen. Die Wassermenge muss so bemessen sein, dass das Einmachglas vier bis fünf Zentimeter hoch im Wasser steht. Die Muscheln waschen und trocken tupfen. Die Lauchzwiebeln, abziehen und in dünne Ringe schneiden. Den Knoblauch abziehen und mit dem Meersalz zerdrücken. In einer Pfanne einen Esslöffel Butter erhitzen, die Lauchzwiebeln, den Knoblauch und acht Thymianzweige dazu geben und kurz durchschwenken. Die Muscheln zugeben und knapp eine Minute auf beiden Seiten kurz anbraten. Mit dem Pfeffer, dem Koriander und den Pfefferkörnern würzen und mit dem Wermut ablöschen. Das Einmachglas mit heißem Wasser ausspülen und den Pfanneninhalt in das Glas füllen. Das Glas verschließen, in das Wasserbad stellen und etwa 20 Minuten garen. Den Spargel von den holzigen Enden befreien. In einen Bräter mit Dämpfeinsatz 500 Milliliter Wasser, den Riesling und die vier Thymianzweige geben, kurz aufkochen lassen. Den Spargel auf das Dämpfgitter legen und bissfest dämpfen. Zehn Minuten vor Ende der Garzeit der Jakobsmuscheln die restliche Butter in der beiseite gestellten Pfanne mit der Sahne und dem Currypulver cremig einkochen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Dann die Flüssigkeit aus dem Glas löffelweise in die Soße rühren, dabei immer wieder mit einem Spritzer Zitronensaft und gegebenenfalls etwas Salz abschmecken. Je vier Spargelstangen fächerförmig auf den vorgewärmten Tellern anrichten, die Muscheln dazugeben und mit der Soße und einem Zweig Thymian garnieren.

Burkhardt Thiemann am 12. Oktober 2009