

Gebratene Jakobsmuscheln, Limonen-Blätter-Soße

Für 2 Personen

8 Jakobsmuscheln	100 g Couscous	1 Bund Suppengrün
2 Limonen, unbehandelt	8 Physalis	10 Limonenblätter
8 Safran-Fäden	0,5 Zitronengrasstange	5 Korianderblätter
80 g Butter	100 ml Wermut	100 ml Fischfond
20 ml Weißwein	Wallnussöl	Cayennepfeffer
Curry	schwarzer Pfeffer	Salz

Das Fleisch von den Jakobsmuscheln aus der Muschel lösen, anschließend waschen und trocken tupfen. Den Bart und den Schließmuskel abtrennen, erneut waschen, trocken tupfen und kalt stellen. Eine Limone halbieren und auspressen. Die Zitronengrasstange klein schneiden und in einem Topf mit einem halben Liter Wasser und dem Limonensaft aufkochen. Ein Sieb in den Topf hängen und mit einem Küchentuch auskleiden, den Couscous mit 40 Gramm Butter und den Weißwein hineingeben. Anschließend mit dem überstehenden Tuch abdecken. Das Ganze mit dem Deckel verschließen und 15 Minuten garen. Von Zeit zu Zeit den Couscous lockern. Die Karotte und den Sellerie von den Enden befreien, schälen und klein schneiden. Den Porree waschen, abziehen und ebenfalls klein schneiden. Die Blattpetersilie zupfen und die Petersilienwurzel vom Strunk befreien, schälen und klein schneiden. Anschließend das Gemüse in einem Topf bissfest garen. Die Jakobsmuscheln mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit etwas Wallnussöl erhitzen und die Jakobsmuscheln darin drei Minuten braten. Zum Ende der Bratzeit etwas Butter hinzufügen. Die übrige Limone halbieren und auspressen. In einem Topf drei Limonenblätter mit dem Wermut stark reduzieren. Anschließend den Fischfond hinzugeben und erneut reduzieren. Die Limonenblätter aus dem Topf nehmen und die Safran-Fäden hinzufügen. Das Ganze aufkochen lassen und mit der restlichen Butter binden. Abschließend mit etwas Limonensaft, Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Die Korianderblätter klein hacken. Den Couscous mit dem Gemüse vermengen und mit dem Koriander, Curry, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Physalis aus der Schale entfernen und in Spalten schneiden. Die restlichen Limonenblätter in Streifen schneiden. Die gebratenen Jakobsmuscheln mit der Limonenblätter-Soße und dem Couscous auf Tellern anrichten und mit den Physalis und den Limonenblättern garnieren.

Johannes Duckart am 05. Juli 2010