

Jakobsmuscheln auf Beluga-Linsen und Nordsee-Krabben

Für zwei Personen

Für die Jakobsmuscheln:

8 Jakobsmuscheln 1 Zehe Knoblauch 150 g Butter

Für die Linsen:

250 g Belugalinsen 1 EL Aceto Balsamico 1 Lorbeerblatt

Für die Sauce:

100 g Nordseekrabben 1 Mango 1 Schalotte
2 EL Sahne 350 ml Hühnerfond 100 ml Champagner
1 Prise Burma Curry

Für die Garnitur:

2 Halme Schnittlauch

In einem Topf Wasser mit 1 EL Aceto Balsamico zum Kochen bringen. Linsen und Lorbeerblatt in das Aceto Balsamico-Wasser geben und ca. 20 Minuten garen.

Jakobsmuscheln waschen und trocken tupfen. Knoblauch abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Jakobsmuscheln mit Knoblauch in viel Butter anbraten, bis sie leicht Farbe bekommen haben.

Für die Champagner-Mango-Sauce Mango schälen und in Stücke schneiden. Schalotte abziehen und fein hacken. Mango und Schalotte in einem Topf andünsten. Anschließend mit Champagner ablöschen. Burma Curry und Hühnerfond hinzufügen und köcheln lassen. Abschließend Sahne zugeben und die Sauce pürieren. Kurz vorm Servieren Nordseekrabben hinzufügen.

Für die Garnitur Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Jakobsmuscheln mit Beluga-Linsen und Champagner-Mango-Sauce auf einem Teller anrichten, mit Schnittlauch bestreuen und servieren.

Beatrice Frischling-Eichmüller am 27. Juni 2016