

Jakobsmuscheln mit Safran-Schaum

Für zwei Personen

4 Jakobsmuscheln, küchenfertig	1 Schalotte	1 Zitrone
1 EL Crème double	150 ml trockener Weißwein	100 ml Fischfond
100 ml Sahne	1 TL Butter	Sonnenblumenöl
Safran, Salz, Pfeffer		

Die Schalotte abziehen und mit etwas Butter in einer Pfanne glasig anschwitzen. Den Fischfond und 100 Milliliter Weißwein dazugießen und aufkochen lassen. Einige Safranfäden in eine Schale mit dem übrigen Weißwein geben, so dass sich die Fäden auflösen. Die aufgelösten Safranfäden und die Sahne unter ständigem Rühren in die Pfanne geben. Die Sauce etwas reduzieren. Die Crème double unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce warm halten. Die Jakobsmuscheln auf jeder Seite in heißem Sonnenblumenöl kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren die Sauce mit einem Pürierstab kräftig aufschäumen. Den Schaum in einen vorgewärmten, tiefen Teller geben und die Muscheln darauf setzen. Etwas Schaum darüber geben und servieren.

Eva Rieglhofer am 05. April 2013