

Jakobsmuscheln mit Karotten-Streifen und Bärlauch-Soße

Für zwei Personen

Für die Jakobsmuscheln:

6 Jakobsmuscheln 1 Prise Zucker Butter

Für die Karottenstreifen:

100 g Karotten Salz

Für die Bärlauchsauce:

50 ml Sahne 2 Frühlingszwiebeln 2 Blätter Bärlauch

1 Prise Currypulver 30 ml Olivenöl Bärlauch

Zucker Salz schwarzer Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Zweig frischer Dill

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Die Jakobsmuscheln abspülen und trocken tupfen. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Jakobsmuscheln von beiden Seiten je ein bis zwei Minuten anbraten. Anschließend ein wenig Zucker mit in die Pfanne geben und die Jakobsmuscheln leicht karamellisieren lassen.

Die Karotten schälen und in feine Streifen schneiden. Kurz in dem Salzwasser blanchieren.

Für die Sauce die Frühlingszwiebeln abziehen und kleinschneiden. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin anbraten. Den Bärlauch kleinschneiden und dazugeben. Die Sahne ebenfalls dazugeben und leicht einkochen lassen. Mit Currypulver abschmecken und alles mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Anschließend noch ein wenig einkochen lassen, bis eine sämige Sauce entsteht.

Die Jakobsmuscheln mit Karottenstreifen und Bärlauchsauce auf Tellern anrichten, mit frischem Dill garnieren und servieren.

Markus Thöni am 16. Juni 2015