

Jakobsmuscheln mit Sauce béarnaise, Gemüse, Ciabatta

Für zwei Personen

Für das Gemüse:

1 Möhre	1 kleine Zucchini	1 Stange Staudensellerie
2 EL Butter	150 g Sahne	8 EL Wermut
1 Msp. Safranfäden	Salz	Pfeffer

Für die Sauce béarnaise:

1 Schalotte	1 Zitrone	2 Eier
60 g kalte Butter	200 ml Weißwein	2 EL Weißweinessig
1 Zweig Estragon	1 Zweig Kerbel	½ TL weiße Pfefferkörner
Cayennepfeffer	Salz	

Für die Jakobsmuscheln:

4 große Jakobsmuscheln	2 EL Pankobrösel	2 EL Butter
1 TL Sonnenblumenöl	Salz	Pfeffer

Für das Ciabatta: ½ Ciabatta Olivenöl

Für die Garnitur: 2 Zweige Basilikum

Für das Gemüse:

Die Möhre waschen, trockentupfen, schälen und fein würfeln. Zucchini waschen, trockentupfen und fein würfeln. Sellerie waschen, trockentupfen, Fäden entfernen und fein scheiden.

Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, Gemüse darin andünsten und mit Salz, Pfeffer und Safranfäden würzen. Mit Wermut ablösen.

Sahne steif schlagen. 2 Esslöffel davon zurückbehalten, die restliche Sahne zum Gemüse geben und sämig einkochen lassen. Gemüse mithilfe eines Anrichterings auf dem Teller platzieren.

Für die Sauce béarnaise:

Schalotte abziehen und fein würfeln. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Estragon und Kerbel abrausen und trockenwedeln.

Weißwein mit Essig, Schalotte, Estragon, Kerbel und Pfefferkörnern aufkochen, auf die Hälfte reduzieren lassen, durch ein feines Haarsieb abseihen und dabei die Reduktion auffangen.

Eier trennen. Eigelbe in eine Metallschüssel geben und mit der Reduktion über dem heißen Wasserbad kräftig aufschlagen.

Kalte Butter nach und nach zugeben und die Sauce mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken. Zurückbehaltene geschlagene Sahne unterheben.

Für die Jakobsmuscheln:

Muscheln putzen, abspülen und trockentupfen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Muscheln darin von beiden Seiten ca. 1 Minute braten. Leicht mit Salz und Pfeffer würzen.

Muscheln auf das Gemüse setzen und die Sauce darüber geben. Dann mit Pankobrösel bestreuen und Butter in kleinen Flöckchen darüber geben. Anschließend alles leicht mit einem Bunsenbrenner gratinieren.

Für das Ciabatta:

Ciabatta in Scheiben schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Brotscheiben darin von beiden Seiten goldgelb anrösten.

Für die Garnitur:

Basilikum abrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen. Blättchen als Garnitur verwenden. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Franz-Josef Goertz am 29. September 2020