

# Jakobsmuscheln, Beluga-Linsen und Frühling-Zwiebeln

**Für zwei Personen**

**Für die Belugalinsen:**

80 g Belugalinsen                      400 ml Gemüsefond                      1 TL Salz

**Für die Kokossauce:**

1 Schalotte                              1 Knoblauchzehe                      1 rote Chilischote  
1 EL Butter                              200 ml Kokosmilch                      75 ml Sahne  
75 ml Gemüsefond                      2 Stangen Zitronengras                      2 Kaffirlimettenblätter  
2 EL Fischsauce

**Für die Frühlingszwiebeln:**

4 Frühlingszwiebeln                      1 EL Butter

**Für die Jakobsmuscheln:**

6 Jakobsmuscheln                      3 EL Butter

**Für die Belugalinsen:**

Den Gemüsefond zum Kochen bringen und Salz hinzugeben. Belugalinsen hineingeben und ca. 25 Minuten kochen lassen. Anschließend abgießen.

**Für die Kokossauce:**

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. In einer Kasserolle mit Butter anschwitzen und mit Gemüsefond ablöschen. Einreduzieren lassen und dann Kokosmilch und Sahne hinzugeben. Kaffirlimettenblätter abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Chili halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und fein hacken. Hälfte der Chili und Kaffirlimettenblätter zur Sauce geben und einkochen lassen. Durch ein Sieb passieren und nochmals einkochen lassen. Vom Herd nehmen und mit dem Pürierstab schaumig mixen.

**Für die Frühlingszwiebeln:**

Frühlingszwiebeln putzen, auf ca. 10 cm Länge stutzen und zu den Linsen geben. Kurz blanchieren. Anschließend in einer Pfanne mit Butter schwenken, entnehmen und mit einem Flammbierbrenner von allen Seiten anflammen.

**Für die Jakobsmuscheln:**

Jakobsmuscheln rautenförmig auf einer Seite einschneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen und etwas braun werden lassen. Jakobsmuscheln zunächst auf eingeschnittener Seite anbraten, dann wenden und zum Schluss ein paar Mal die warme Butter mit einem Löffel darüber geben.

Meike Huber am 06. September 2022