

Jakobsmuscheln in Safran-Soße

Für 2 Personen

1 Schalotte	60 g Champignons	100 ml Sahne
150 g frische Jakobsmuscheln	Salz, Pfeffer	2 EL Butter
1/2 TL Mehl	125 ml Weißwein	1 Msp. Safran-Fäden
2 Zweige frischer Estragon	2 Eigelb	Salz, Pfeffer

Schalotte schälen und fein schneiden, Champignons in dünne Scheiben schneiden. Sahne halbsteif schlagen. Die Jakobsmuscheln waschen, trocken tupfen, mit wenig Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 2 EL Butter rundum sanft anbraten. Aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. Im Bratfett der Muscheln Schalotte anschwitzen, Pilze zugeben kurz anbraten, mit Mehl bestäuben und den Wein angießen. Safran untermischen. Estragon fein schneiden und ebenfalls zur Soße geben. Jakobsmuscheln wieder zugeben, Sahne unterheben, die Soße aufkochen. Dann Pfanne vom Herd ziehen und schnell das Eigelb unterrühren, abschmecken mit Salz und Pfeffer, dann anrichten. Dazu Baguette oder gekochten Langkorn- und Wildreis reichen.

Vincent Klink Donnerstag, 11. März 2010