

Jakobsmuscheln mit Safran-Soße

Für 4 Portionen:

16 große Jakobsmuscheln	$\frac{1}{2}$ EL Butter	2 Schalotten, fein gehackt
Salz, Pfeffer	150 ml trockener Weißwein	250 ml Fischfond
200 ml Crème-fraîche	8 Safranfäden	

Die Rogen von den Muscheln trennen, die Muscheln der Breite nach halbieren. Auf ein Tuch legen. Die Butter erhitzen und die Schalotten zufügen. Zudecken und bei milder Hitze weich dünsten. Die Jakobsmuscheln würzen und in die Pfanne geben. Bei milder Hitze 1 min garen. Die Rogen zugeben und 1 weitere min. garen. Die Jakobsmuscheln und Rogen aus der Pfanne nehmen und warm halten.

Den Wein zu den Schalotten geben und bis auf 2 EL einkochen. Den Fond einrühren und bis auf $\frac{1}{2}$ Tasse reduzieren. Die Crème fraiche und den aufgelösten Safran zufügen und köcheln lassen, bis die Sauce leicht eingedickt ist. Die Sauce auf 4 Teller verteilen und die Muscheln und Rogen darauf anrichten.

Evtl. mit hauchdünn gehobelten Karottenstreifen verzieren.

NN am 06. Mai 2021