

Jakobsmuscheln mit Radicchio à la crème

Für 2 Personen:

10 Jakobsmuscheln	1 Radicchio	2 EL geschlagene Sahne
1 Limette	2 EL Butter	10 ccm weißer Portwein
1 EL Bratöl	3 EL Zucker	1 Msp. Salz, Pfeffer

Strunk aus dem Radicchio herausschneiden. Das weiße von den Blättern abzupfen und beiseitelegen. Die roten Blätter in lauwarmem Zuckerwasser (ca. 2 EL Zucker auf 1,5 l Wasser) ca. 3 Minuten waschen und anschließend über einem Sieb gut abtropfen lassen.

In einer Pfanne 1 EL Butter schmelzen und 1 Prise Zucker dazugeben. In einer zweiten Pfanne das Bratöl erhitzen. Jakobsmuscheln mit Salz und Pfeffer würzen.

Radicchio in der Pfanne mit Butter 2 Minuten braten.

Jakobsmuscheln im heißen Bratöl 3 Minuten braten.

Nach ca. 1 Minute 1 EL Butter zu den Jakobsmuscheln geben und die Butter braun werden lassen.

Limettenschale über den Salat reiben, mit Portwein ablöschen, Limette auspressen und Saft dazugeben.

Einmal durchschwenken und Pfanne von der Hitze nehmen. Geschlagene Sahne zum Radicchio geben, mit einer Prise Salz würzen und alles vorsichtig verrühren.

Radicchio mit dem Sud aus der Pfanne und den Jakobsmuscheln sowie der gerösteten Butter anrichten.

Steffen Henssler am 15. Januar 2022