



Jacobsmuscheln am Rosmarinspieß mit Artischocken

- **Küche:** Mediterran
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Mediterran, klassisch, eine stimmige, edle Vorspeise

Zutaten

- 16 Stück taufrische Jacobsmuscheln, ohne Rogen
- 4 große Rosmarinzweige / Stängel
- 1 Thymianzweig zum Mitbraten
- 8 Stück Artischockenböden, frisch oder der Einfachheit halber naturell eingelegt
- 2 - 3 gleichmäßig, große, vollreife Freilandtomaten
- Gewürze
- Für die Sc. Choron:
 - 3 - 4 Eigelbe
 - 250 g geklärte Butter
 - 3 El Estragonessig
 - 1 Tl Zitronensaft
 - 40 g guter Tomatenketchup
 - 1 El gehackten, frischen Kerbel
 - 1 Messerspitze Chilipulver

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Die Sc. Choron.

Schritt3

Zunächst die Butter erhitzen / klären ohne Farbe nehmen zu lassen, an die Seite stellen.(Damit sich die Molke absetzen kann)

Schritt4

Die Eigelbe mit dem Estragonessig, 1 Prise Salz und 1 El Wasser, auf einem heißen Wasserbad cremig aufschlagen. Die Eigelbe gut „ausgaren“ lassen, vom Wasserbad nehmen und zunächst die geklärte Butter tropfenweise unterrühren.

Schritt5

Ist eine gewisse Bindung entstanden, dann kann man die Butter in etwas größeren Mengen unter ständigem Rühren dazu geben werden. Dabei darf sie keinesfalls die Bindung verlieren; mit dem gemahlenem Chili würzen.

Schritt6

Den Ketsup (oder auch das Tomatenmark) und den gehackten Kerbel dazu geben; nach schmecken, warm halten.

Schritt7

Die Tomaten und Artischocken:

Schritt8

Die Blüte heraus schneiden und in kochendes Wasser

Schritt9

ca. 1 min. brühen; anschließend sofort in kaltem Wasser abschrecken. Schälen, vierteln und das Kerngehäuse heraus schneiden.(Um möglichst gleich große Viertel zu erhalten).

Schritt10

Die Artischockenböden ebenfalls halbieren, beides in etwas Brühe warm setzen.

Schritt11

Die Muschelspieße:

Schritt12

4 Stück Jacobsmuscheln waagrecht, gleichmäßig auf Rosmarinstängel stecken, mit Salz und gemahlenem Chili würzen.

Schritt13

In geklärter Butter ,mit dem Thymianzweig, von beiden Seiten bei mittlerer Hitze ca. 1 - 2 min. anbraten, leicht Farbe nehmen lassen.

Schritt14

Die Pfanne zurückziehen und weitere 2 min. in der noch heißen Pfanne „ausruhen“ lassen.

Schritt15

Lleicht rosa - glasig halten, keinesfalls das zarte, edle Muschelfleisch übergaren.

Schritt16

Anrichtevorschlag:

Schritt17

Das Tomaten - Artischockenstücke abwechselnd, staffelartig in einem Streifen auf einem vorgewärmten Teller anrichten.

Schritt18

Die Muschelspieße dazu geben, daneben 2 - 3 El Sc. Choron placieren.

Rezeptart: Warme Vorspeisen **Tags:** einfach, klassisch, leicht, naturbelassen, ostern

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/jacobsmuscheln-am-rosmarinspiess-mit-artischocken/>