

# Jacobsmuscheln auf Frisèe Salat mit Sc. Crémant

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Edel, modern, leicht, passt in so manche Speisenfolge

## Zutaten

- 250 g ausgelöste Jacobsmuscheln, ohne Rogen, küchenfertig
- 125 ml Cremant oder eine anderer, fein perlender Sekt
- 1 El gemischte TK - Kräuter
- 2 Schalotten, fein gewürfelt
- 1/2 Tl rote Chili Schote, entkernt, fein gewürfelt
- 1 - 2 El Sonnenblumenöl
- Etwas Zitronensaft
- 50 g kalte Butter
- 150 g Frisée oder Baby-Blattsalate
- 3 - 4 weiße, gesäuberte Champignonköpfe in hauchdünnen Scheiben
- 3 El weißer Balsamico
- 3 El Walnussöl
- Knoblauchsatz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Zunächst die Blattsalate putzen, zupfen und in kaltem Wasser 20 min. auffrischen, gut ablaufen lassen.

### Schritt2

Den Balsamico mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker verrühren, Kräuter zufügen, dann das Walnussöl unter schlagen.

### **Schritt3**

Die Jacobsmuscheln mit etwas Zitronensaft beträufeln, salzen, pfeffern, ev. leicht mit Mehl bestäuben. In Sonnenblumenöl, bei mittlerer Hitze 2 - 3 min. vorsichtig von beiden Seiten braten, rosa, saftig halten, heraus nehmen, kurz warm halten.

### **Schritt4**

Die Schalotten - und Chiliwürfel in der gleichen Pfanne anschwitzen und den Cremant aufgießen. Ca. 1 min. reduzieren lassen, zurück ziehen und die kalte Butter, nach und nach, mit dem Schneebesen unter schlagen; nach schmecken.

### **Schritt5**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt6**

Den Salat mit den Champignons vermengen, marinieren auf einer Tellerhälfte anrichten.

### **Schritt7**

Die Jacobsmuscheln auf die andere Seite setzen und mit der Sc. Cremant überziehen / angießen, so das die Sauce nicht in den Salat läuft, sofort servieren.

**Rezeptart:** Warme Vorspeisen **Tags:** frisèe salat, jacobsmuscheln, passt in so manche Speisenfolge

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/jacobsmuscheln-auf-frisee-salat-mit-sc-cremant/>