



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/>