



Jacobsmuscheln in Champagner



- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in'

: '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Die Jakobsmuschel, auch Juwel des Meeres genannt, ist vor allen Dingen in der feinen Küche und Haute Cuisine zu Hause und steht für Luxus und Genuss. Dass Jakobsmuscheln als besonders edel in den Küchen der ganzen Welt gelten, liegt vor allen Dingen daran, dass Jakobsmuscheln uns nicht in Hülle und Fülle zur Verfügung stehen. Sie sind tatsächlich ein Luxusgut im wahrsten Sinne des Wortes. Nach den Auster, die den Ferrari unter allen Muschelarten darstellen, folgen preislich auf dem zweiten Platz Jakobsmuscheln. Der Kilopreis der Delikatesse liegt in der Regel bei etwa 30 € pro Kilo. Gefroren sind Jakobsmuscheln günstiger und ganzjährig verfügbar.

Liebhaber schätzen das Fleisch der Jakobsmuschel vor allem, weil es fleischiger ist als bei anderen Muscheln, wie etwa der Auster. Feinschmecker schätzen die Jakobsmuscheln besonders für ihren zarten und buttrigen, nicht zu "fischigen" Geschmack. Und nicht nur lecker, Jakobsmuscheln sind auch besonders Gesund und versorgen unseren Körper mit reichlich Protein und Omega-3-Fettsäuren. Und damit die Jakobsmuschel eine Verarbeitung erhält, die ihrer würdig ist, kommt sie in diesem Rezept mit einer feinen, schaumigen Champagnersauce daher – eine wahre Gaumenfreude und Genuss für Leib und Seele!

Zutaten

- 8 Jakobsmuscheln / Coquilles Saint-Jacques
- 2 kleine Schalotten, gewürfelt
- 50 ml Gekonntgekocht Fischfond (Ersatzweise Hühnerbrühe)
- 100 ml Champagner oder Sekt
- 50 ml flüssige Sahne
- 1 El Butter
- 4 cm weißer Lauch in hauchdünnen Ringen
- 1 El Zitronensaft
- Knoblauchsatz, weißer Pfeffer aus der Mühle, 1 Msp. Cayenne

Zubereitungsart

Schritt1

Die Muschelschalen unter fließendem Wasser sauber abschrubben, mit einem stumpfen Messer vorsichtig öffnen, das Muschelfleisch sowie Corail herauslösen. Schalen verwahren, werden noch fürs Anrichten gebraucht.

Schritt2

Die Lauchringe in Butter farblos anschwitzen und mit dem Fischfond aufgießen. Die Sahne und den Champagner und dazu geben, würzen und auf die benötigte Menge etwas reduzieren lassen. Zeitgleich die Muscheln mit etwas Zitronensaft beträufeln, salzen, pfeffern. In schäumender Butter auf jeder Seite 2 - 3 min. braten. In jede Schale 2 Muscheln geben und mit der Sauce übergossen zu Tisch geben.

Rezeptart: Fischgerichte, Vorspeisen, Warme Fischgerichte, Warme Vorspeisen **Zutaten:**Butter,

Jakobsmuschel, Knoblauch, Lauch, Sahne, Schalotten, Zitrone

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/jacobsmuscheln-in-champagner/>