

Jakobsmuscheln in Cidre



- **Küche:** Spanisch
- **Gang:** Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

- **Portionen:** 8 - 10
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '8 - 10', 'yield' : " " });
```

Möchten sie sich und Ihren Gästen ein Stück spanischer Kultur nach Hause holen? Super! Dann ist das genau das richtige Rezept!

Die Liste der „klassischen Tapas“ ist lang und reicht von Leckereien mit Fleisch und Fisch bis zu vegetarischen Varianten.

Verarbeitet werden viele spanische Spezialitäten wie Serrano- Schinken, Chorizo oder Manchego- Käse, begleitet von Gemüse, Mojo oder Aioli.

In diesem Rezept treffen edle- köstliche Zutaten zu einem spanischen Tapas aufeinander.

Das perfekte Fingerfood, um der Zunge zu schmeicheln; ideal zum Wein oder Sherry.

Zutaten

- 1/4 l Cidre - Apfelwein
- 500 g Jakobsmuscheln ohne Rogen, küchenfertig
- 1 TL Zitronensaft
- 3 Schalotten, fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehen, fein gewürfelt, mit etwas Salz gerieben
- 200 ml flüssige Sahne
- 2 EL kalte Butter mit 1 Handvoll gehacktem Sauerampfer, gemischt
- 1 EL Butter für die Jakobsmuscheln
- Salz, Cayennepfeffer und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Schalotten und den Knoblauch in Butter glasig anschwitzen und mit Cidre und der Sahne aufgießen, mit Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer abschmecken.
Etwas köcheln, danach reduzieren lassen.

Schritt2

Die mit Zitronensaft marinierten Jakobsmuscheln einlegen; leise am Herdrand ca. 2 - 3 min. köcheln-garen, rosa- saftig halten.

Schritt3

Die Jakobsmuscheln portionsweise in den Muschelschalen oder auf Mitteltellern anrichten.
Die Sauce mit dem Stabmixer und der Sauerampferbutter schaumig aufschlagen und auf den Muscheln verteilen.

Rezeptart: Fingerfood, Fischgerichte, Partyrezepte, Schalen- und Krustentiere, Warme Fischgerichte **Zutaten:** Jakobsmuschel, Knoblauch, Pfeffer, Sahne, Salz, Schalotten, Zitrone

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/jakobsmuscheln-in-cidre/>