

Jakobsmuscheln mit Safransoße an Salatbouquet

Zutaten

3 Jakobsmuscheln pro Person
1 kleine Schalotte
200 ml Fischfond
50 ml Weißwein
50 ml Sahne
30 g Butter
2 EL Mehl
ca. 1 g Safran
1 Kopf Lollo Rosso
1 Kopf Friseesalat
1 Schale Feldsalat
1 Schale Rucola weißer Balsamico
Olivenöl
Salz Pfeffer
1 TL Senf Zucker

Zubereitung

Die Jakobsmuscheln mit einem Küchenmesser auf der flachen Seite von der Schale trennen. Muscheln aufbrechen und das gelöste Muschelfleisch säubern. Am besten danach noch mal mit einem Salatsieb abwaschen und trockentupfen. Salat waschen und trocken schleudern. Schalotte klein schneiden und in einem Topf mit der Butter glasig schwitzen. Mehl zugeben bis eine Mehlschwitze entsteht. Mit Weißwein ablöschen. Safran zugeben. Mit Fischfond aufgießen und circa 10 Minuten köcheln lassen. Dann die Sahne zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Salate alle zusammen in eine große Schüssel geben. 10 EL Olivenöl, 4 EL Balsamicoessig, 1 TL Senf, Salz und Pfeffer zugeben und alles am besten mit den Händen vermengen. Wichtig! Abschmecken, d.h. solange mit Salz, Pfeffer, Zucker, Öl und Essig nachwürzen bis es schmeckt. Also am Anfang immer wenig würzen.

Jakobsmuscheln erst in einer heißen Pfanne anbraten, wenn alle Zutaten vorbereitet und die Salate schon auf dem Teller angerichtet sind. Am besten man brät die Jakobsmuscheln erst in Olivenöl an und gibt dann noch 1 Stückchen Butter dazu. Je nach Größe der Muscheln höchstens 3 Minuten auf jeder Seite an braten und sofort mit der Sauce servieren.