Saint-Jacques á l'aigne-doux

für 4 Personen:

20 St. Jacques

5 cl Essig Xeres

60 gr. Butter gesalzen

2 Lauch

100 g Honig

3 EL Creme fraiche

Salz

Pfeffer

1 EL Olivenöl

Porree fein schneiden (Scheiben) in 30 g Butter dünsten bedeckt 5 min. dann Creme fraiche und Salz und Pfeffer weiter köcheln 15 min. unbedeckt und warm stellen. Sherry-Essig und Honig zum kochen bringen und auf ¾ reduzieren lassen (=1 EL). Die restlichen 30 g Butter in kleine Stücke schneiden und „peu á peu" bei milder Hitze dazugeben. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. 2-3 min. beide Seiten der St. Jacques Muscheln braten und würzen. Porree in die Mitte des Tellers platzieren, drum herum die Soße verteilen und die Copuilles draufstellen.

PS. Dazu Bratkartoffeln am besten.