

Jakobsmuscheln mit Champagnersoße und Frühlingszwiebeln

von Corinne Schied

Zutaten

2 Schalotten, fein geschnitten
 Etwas Butter zum Anschwitzen
 Je 200 ml Fischfond und Champagner
 200 ml Kokosmilch
 3 Eigelb
 15g Parmesan, fein gerieben
 Salz, Pfeffer,
 Etwas Muskat
 Je 0,5TL Cayennepfeffer und 0,5TL Kurkuma
 125ml (Soja)-Sahne zum Aufschlagen
 4-5 Jakobsmuscheln pro Person
 4 Scheiben Serranoschinken oder Parmaschinken
 Salz
 Olivenöl
 2 Knoblauchzehen, gerieben
 2 Stiele Thymian
 1 Bund Frühlingszwiebeln, evtl halbiert bis zum hellgrün
 Weißen oder bunten Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Den Speck oder Schinken in der Pfanne oder im Ofen knusprig braten. Für den Sud die Schalotten in der Butter hell anschwitzen. 150ml Champagner dazugeben und auf die Hälfte reduzieren. Den Fond dazu geben, kurz mitkochen und dann vom Herd ziehen.

Den Parmesan mit den Eigelb, dem restlichen Champagner und der Kokosmilch verrühren und unter den Sud rühren. Mit Salz, Pfeffer, Muskat, Cayennepfeffer und Kurkuma würzen.

Den Topf wieder auf den Herd ziehen und bei leichter bis mittlerer Hitze rühren bis das Ei bindet. Die Flüssigkeit darf nicht kochen. Sonst entsteht ein Champagner Rührei :-)

Die Sahne aufschlagen und vorsichtig unterheben.

Die Jakobsmuscheln gut trockentupfen, mit etwas Öl bepinseln. Die Frühlingszwiebeln etwa 4-5 Minuten goldgelb braten.

Die Jakobsmuscheln in einer zweiten Pfanne im heißen Fett von beiden Seiten goldgelb braten, Hitze wegnehmen und etwas ziehen lassen. Sie sollten auf leichten Druck nachgeben und innen glasig bleiben! Den Thymian und den Knoblauch erst gegen Ende der Garzeit dazugeben, damit sie nicht verbrennen.

Die Champagnersauce auf Teller gießen und die Jakobsmuscheln und Frühlingszwiebeln darauf anrichten.

Corinnes Tipp: Zum Andicken der Soße kann man auch etwas Speisestärke kalt anrühren und unter die heiße Soße rühren. Die Jakobsmuscheln im Zweifel etwas zu früh aus der Pfanne nehmen, denn sie ziehen in dem Sud noch nach! Dazu passen Salzkartoffeln oder Weißbrot!