

Coquilles Saint Jaques mit Spargeln an Sauternes – Sauce

4-Personen

Zutaten Sauce:

- 1 - Schalotte fein gehackt
- etwas - Bratbutter zum andünsten
- 4 - dl Sauternes
- 150 - gr Butter, in kleinen Stücken -eisgekühlt
- etwas - Salz
- etwas - weisser Pfeffer
- wenig - Zitronensaft

Zutaten Muscheln:

- 12 - Coquilles Saint Jaques (Jakobsmuscheln), ausgelöstes Muskelfleisch (ohne Corail) pariert und einige Minuten kalt gewässert
- etwas - Bratbutter zum sautieren
- etwas - Fleur de Sel (Ersatzweise Meersalz)
- etwas - weisser Pfeffer

Zutaten Garnitur:

- 16 - Spargel-Tips (Spargeln in 2-3 cm lange Stücke geschnitten)
- wenig - Kerbelzweige
- 4 - Jakobsmuschelschalen

Zubereitung Sauce:

Schalotte in der Butter andünsten. Mit Sauternes-Weisswein ablöschen und auf die Hälfte einkochen. Durchsieben, die Hitze reduzieren. (Die Flüssigkeit darf nicht mehr kochen) und die kalte Butter Portionenweise mit dem Schneebesen einarbeiten bis die Sauce bindet. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Zitronensaft abschmecken.

Zubereitung Jakobsmuscheln:

Die Muscheln in der Butter 1-2 Minuten sautieren, mit Fleur de Sel und weissem Pfeffer würzen.

Zubereitung Garnitur:

Die 2-3 cm langen Spargelstücke im Dampf oder Salzwasser knackig garen, die Kerbelzweige Zur Dekoration benutzen.

Anrichten:

Die Muschelschalen auf den Teller setzen, drei Coquilles Saint Jaques und einige Spargelstücke darin anrichten und mit der Sauce beträufeln. Mit Kerbel garnieren.