

# Jakobsmuscheln auf Chardonnay-Sauce

4-Personen

---

## Zutaten Wirz:

1	-	Wirz (ca.700-gr.),
½	-	EL Butter
½	-	Salz
1	-	dl Wasser
30	-	gr. Getrocknete Tomaten, in Streifen
3	-	EL Rahm

## Zutaten Sauce:

2	-	dl Weisswein (Chardonnay)
1 ½	-	dl Fischfond oder Fischbouillon
2	-	Schalotten fein gehackt
2	-	Zweiglein Petersilie
3	-	frische Eigelb
½	-	TL schwarze Pfefferkörner, zerdrückt
2	-	EL Rahm

## Zutaten Muscheln:

12	-	Jakobsmuscheln (ca. 300 gr)
½	-	TL Salz

## Zubereitung:

Wir vierteln, dicke Blattrippen wegschneiden. Wirz in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Butter in grosser Pfanne warm werden lassen. Wirz ca. 5-Minuten andämpfen, salzen. Wasser begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 25-Minuten köcheln. Tomaten und Rahm daruntermischen, nur noch heiss werden lassen.

Sauce: Wein und alle Zutaten bis und mit Pfefferkörner aufkochen. Flüssigkeit auf ca. 1 ½ dl einkochen, absieben, in die Pfanne zurückgiessen. Eigelbe und Rahm gut verrühren. 3-Esslöffel heisse Flüssigkeit unter Rühren zur Eimasse geben, alles zur restlichen Flüssigkeit giessen. Unter Rühren bei mittlerer Hitze bis vors Kochen bringen. Pfanne von der Platte ziehen, 2-Minuten weiterrühren-

Butter in beschichteter Bratpfanne heiss werden lassen. Hitze etwas reduzieren, Muscheln bei mittlerer Hitze beidseitig je cirka 2 ½ Minuten braten. Salzen.

Servieren: Sauce auf Teller anrichten, Muscheln darauf anrichten, Wirz dazu servieren.