

Jakobsmuscheln an Weissweinsauce mit Grapefruit

4-Personen

Zutaten:

150	-	gr Karotten und Frühlingszwiebeln
1	-	Bund Thai-Basilikum (Alternative : normaler Basilikum)
1	-	Grapefruit
12	-	Jakobsmuscheln (ca. 500-gr.)
1. 25	-	dl Weisswein
0,6	-	Noilly Prat
2 ½	-	dl Fischfond
120	-	gr Butter
2	-	EL Traubenkernöl (Alternative: Erdnussöl)

Zubereitung:

Weisswein und Noilly Prat zusammen aufkochen und fast vollständig einköcheln lassen.

Karotten und Frühlingszwiebeln Julienne schneiden.

(Stäbchen – etwas grösser als Zündhölzchen)

Grapefruit filetieren, Basilikum fein schneiden.

Fischfond zur Sauce geben und wieder um 2/3 einkochen lassen.

Dann Butter dazugeben und mit dem Mixer aufschäumen.

Öl in der Pfanne erhitzen und Muscheln kurz anbraten. Auf jeder Seite nur etwas 1-Minute.

Die Sauce mit dem Gemüse, der Grapefruit und dem Basilikum mischen.

Jakobsmuscheln dazu geben.

In tiefen, vorgewärmten Tellern anrichten.

Dazu passt: Basmati-Reis