

# Jakobsmuscheln auf Martini-Sauce

4-Personen

---

## Zutaten: Muscheln:

1	-	EL Weissmehl
1	-	frisches Eiweiss
50	-	gr Macadamia Nüsse, fein gehobelt
8	-	Jakobsmuscheln (ca. 300-gr.)
½	-	TL Salz
etwas	-	Bratbutter

## Zutaten Sauce:

1	-	TL Butter
1	-	Schalotte, fein gehackt
1 ½	-	dl weisser Martini
1	-	dl Gemüsebouillon
½	-	dl Halbrahm
1	-	frisches Eigelb
Etwas	-	Salz, nach Belieben

## Zubereitung:

Mehl in einen flachen Teller geben. Eiweiss in einem tiefen Teller verklopfen, Nüsse in einen flachen Teller geben. Muscheln salzen, im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abschütteln, im Eiweiss, dann in den Nüssen wenden. Panade gut andrücken. Bratbutter in einer beschichteten Pfanne heiss werden lassen. Hitze reduzieren. Muscheln bei mittlerer Hitze beidseitig je cirka 3- Minuten braten.

Sauce: Butter warm werden lassen, Schalotte andämpfen. Martini und Bouillon dazugiessen, aufkochen.

Flüssigkeit auf cirka 1-dl einkochen. Halbrahm und Eigelb gut verrühren, unter Rühren in die Sauce giessen, nur noch heiss werden lassen, bis die Sauce bindet, salzen.

Anrichten: Sauce auf vorgewärmte Teller verteilen, Muscheln darauf anrichten.

Dazu passt Weissbrot