

Kochen mit Klaus

Jakobsmuscheln in Safransauce

Zutaten: (Für 2-3 Personen)

- 300 g TK-Jakobsmuscheln, Salz, Pfeffer, Zitronensaft, 1 Zwiebel,
- 2 Knobizehen, 200 g Champignons, Olivenöl, ½ TL Safranpulver,
- 200 ml Weißwein, 200 ml Fischfond, 200 g Schmand, TK-Petersilie

Zubereitung:

1. Muscheln auftauen, waschen, trockentupfen, waagrecht halbieren, salzen u. pfeffern. Mit Zitronensaft beträufeln u. abgedeckt ca. 20 Min. kalt stellen. Zwiebel u. Knoblauch fein würfeln. Pilze putzen u. in Scheiben schneiden oder vierteln.



2. Wein, Fischfond u. Safran in einem Topf aufkochen. Hitze reduzieren, den Topf abdecken u. den Sud ca. 15 Min. köcheln lassen. Muscheln in Olivenöl bei mittlerer Hitze unter Rühren ca. 5 Min. braten bis sie nicht mehr glasig sind u. herausnehmen.



3. Zwiebeln u. Knoblauch in heißem Olivenöl weichdünsten. Pilze mitbraten. Safransud in die Pfanne gießen, aufkochen u. etwas einkochen. Hitze reduzieren, Schmand einrühren u. Sauce leicht köcheln lassen, bis sie etwas eingedickt ist. (Evtl. noch Milch zugeben)



4. Muscheln in die Sauce geben u. erwärmen, mit Salz u. Pfeffer abschmecken. Jakobsmuscheln heiß mit Petersilie bestreut servieren.

Tipp des Chaoten: Dazu Reis oder knuspriges Weißbrot reichen.

