

Jakobsmuscheln an Safranvinaigrette auf Reisbett (6 PERSONEN)

Mise en Place

600 g ausgelöste Jakobsmuscheln	Alle Unreinheiten von den Muscheln unter fließendem kaltem Wasser ablösen, die Muscheln quer durchschneiden und mit einem Küchenpapier trockentupfen. Muscheln auf einen Teller legen, mit Klarsichtfolie verschliessen und bis zum Gebrauch kühlstellen.
240 g Langkornreis	Reis in Salzwasser auf den Punkt kochen und auf einem Sieb gut abtropfen lassen.
3 EL Sultaninen 3 EL Pinienkerne	Sultaninen in handwarmem Wasser einweichen und die Pinienkerne in einer trockenen, beschichteten Pfanne goldgelb rösten
4 EL Weissweinessig 6 EL Erdnussöl 4 EL Bouillon Salz Cayenne Safran	Aus Essig, Öl und Bouillon eine Sauce rühren, mit Salz, einem Hauch Cayenne und einer Messerspitze vom allerbesten Safran würzen. Reis, Sultaninen und Pinienkerne in einer kleinen Schüssel mischen und den grössten Teil der Vinaigrette unterziehen. Reis in die Mitte von grossen Tellern anrichten und mit dem Rücken eines Esslöffels ein Bett formen.
2-3 EL feinstes Olivenöl Salz Pfeffermühle Zucker	Jakobsmuscheln vorsichtig mit Salz und wenig weissem Pfeffer aus der Mühle würzen und mit einer Spur Zucker bestreuen. (Der Zucker bewirkt beim Braten ein Karamellisieren des Muschelfleisches, was das süssliche Aroma der Muscheln köstlich unterstützt.) Die Jakobsmuscheln in einer beschichteten Bratpfanne im »- <i>massig heissen Olivenöl bei mittlerer Hitze</i> -« beidseitig goldgelb braten. Dieser Vorgang dauert nur kurze Zeit, denn das Muschelfleisch soll zart und saftig bleiben, wogegen es durch zu langes Braten und zu grosse Hitze gummig würde.
	Muscheln auf dem Reisbett anrichten und mit der restlichen Vinaigrette beträufeln.