

Jakobsmuscheln an Sauternessauce

1,5 kg *Jakobsmuscheln in der Schale*
oder

300 g *ausgelöstes Muschelfleisch*

1 dl *Gemüsefond (S. 96)*

1 dl *Sauternes*

1 EL *flüssiger Rahm*

50 g *kalte Butter*

Salz

ein Hauch Cayenne

ein Hauch Curry

1 EL *geschlagener Rahm*

1 *Chicorée*

wenig Butter

Zucker

Salz

feinstes Olivenöl

Koriander aus der Mühle

Jakobsmuscheln auslösen und unter fließendem Wasser waschen, quer durchschneiden, auf einen Teller legen, mit Klarsichtfolie verschliessen und kaltstellen.

Gemüsefond und Wein auf 1 dl reduzieren, den flüssigen Rahm zufügen, die kalte Butter auf kleinem Feuer und in kleinen Mengen einschwenken, vorsichtig würzen und dann den geschlagenen Rahm unterziehen.

Vom Chicorée die äusseren Blätter ablösen, der Länge nach aufschneiden, unter fließendem Wasser waschen, in einem Haushalttuch trocknen und in feinste Julienne schneiden. Eine Spur Zucker in wenig Butter goldgelb caramolisieren, Chicoréejulienne beifügen und kurz dünsten, wenig salzen.

Muschelfleisch vorsichtig salzen, mit einer Spur Zucker bestreuen und im heissen Olivenöl kurz caramolisieren. (Dieser Vorgang dauert je nach Dicke der Muscheln höchstens 30 bis 45 Sekunden).

Chicorée auf Teller verteilen, Jakobsmuscheln dazulegen und mit der Sauce umgießen. Vorsichtig ein paar Umdrehungen Koriander aus der Mühle über das Gericht streuen.