

Klaus-Werner Wagner's Rezeptarchiv

Coquille St. Jacques mit aromatisiertem Weissweinfond für 4 Personen

Zutaten: Je nach Größe 1 – 3 St. Jacques Muschelkerne, mit oder ohne Rogen, geklärte Butter oder Olivenöl, einige Salbeiblätter oder Thymianzweige, etwas Zitronenschale, 1 Schuss Weisswein, Meersalz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung: Die Muschelkerne waschen und trocken tupfen. Größere Muschelkerne in Scheiben schneiden. Eine ausreichend große Pfanne trocken mittelstark vorheizen. Die Muschelkerne salzen und leicht pfeffern, in geklärter Butter oder in Olivenöl kurz von beiden Seiten hellbraun anbraten. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Die Kräuter und die Zitronenschale in der heißen Pfanne kurz andünsten und den Sud mit dem Weisswein loskochen. Die Muschelkerne auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit dem Weissweinfond beträufeln.

Tipps: Die Muschelkerne nur kurz anbraten und bei milder Hitze nachgaren lassen, sonst werden diese schnell zäh und trocken. Coquille St. Jacques harmonieren gut mit Chilli-Aromen. Ebenso gut passen z.B. Fenchel oder Anis. Auch ein kleiner Schuss Pernod bringt interessante Ergebnisse.