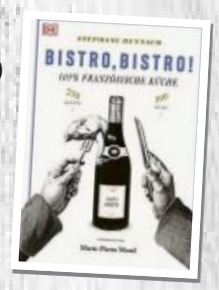
Oh là là!

Jakobsmuscheln mit Bärlauch





Ein schöner Frühlingstag, ein kleines französisches Bistro, ein guter Wein, eine schmackhafte Kleinigkeit auf dem Teller, nette Gesellschaft, lebhafte Konversation. Klingt verlockend? Holen wir uns doch ein Stück Bistrokultur auf den Esstisch. Stéphane Reynaud hat in seinem Buch „Bistro, Bistro!“ einige französische Klassiker und ein paar nette neue Abwandlungen zusammengetragen (DK Verlag, 39,95 Euro). So wie diesen Frühlings-Hit. Bon appétit!



Zutaten Portionen: 2

18	Jakobsmuscheln (oder Kammuscheln)
3	Schalotten
1	Bund Bärlauch
150 ml	Olivenöl
200 ml	weißer Portwein
300 g	Schlagsahne
Etwas	Salz und Pfeffer



Zubereitung: So wird’s gemacht

Nur wenige Zutaten, eine Zubereitung im Handumdrehen, dieses Rezept wird schnell viele Freunde finden, und wenn die Bärlauchzeit vorbei ist, kann man es auch mit anderen Kräutern zubereiten.

- **Jakobsmuscheln** säubern. Verwendet wird hier nur die Nuss, das Weiße. Wer ausgelöste Kammmuscheln verwendet, kann sich diesen Schritt sparen.
- Die **Schalotten** schälen und fein würfeln.
- Den **Bärlauch** hacken.
- Die **Schalotten** mit der **Hälfte des Olivenöls** fünf Minuten bei starker Hitze glasig dünsten.
- Den **weißen Portwein** angießen und einkochen lassen.
- Dann die **Sahne** und drei Viertel des **Bärlauchs** zugeben, fünf Minuten köcheln lassen und abschmecken.
- Die **Jakobsmuscheln** in einer Pfanne bei starker Hitze von jeder Seite zwei Minuten braten, damit sie Farbe annehmen. Sie sollten innen fast roh bleiben, das ist so gewollt.
- Die **Jakobsmuscheln** mit **Pfeffer und Salz** würzen.
- Die **Sauce** auf eine Platte geben. Die **Jakobsmuscheln** darauf anrichten und mit dem übrigen Bärlauch bestreuen.
- Wer noch mehr Hunger hat, gönnt sich noch ein frisches **Baguette** dazu und stippt die leckere Sauce. Und da gerade **Spargelsaison** ist: Dazu passen auch ein paar weiße Stangen.

Fotos: DK Verlag/Marie-Pierre Morel, iStockphoto/Getty, Weitere Rezepte unter www.handelshof.de/express-rezepte

Das Küchen-Lexikon

Kammmuscheln und ihre Saison

Wie alle guten Produkte haben auch Jakobsmuscheln ihre Saison, sie erstreckt sich von Oktober bis Mai. In dieser Zeit pflanzen sich die Jakobsmuscheln nicht fort.

Es ist immer besser, die Jakobsmuscheln in der Schale zu kaufen: So sind sie frisch, und man kann kontrollieren, ob sie noch leben. Sind frische Muscheln offen, genügt es, gegen die Schale zu klopfen, damit sie sich schließen. Als besonders hochwertig gelten die beiden Sorten Pecten maximus und Pecten jacobaeus.



Es gibt sie auch schon ausgelöst, mit und ohne ihren Rogen (Corail). Aus diesem kann man, wenn man nur die Nuss (also den weißen Muskelstrang braucht, wie oben im Rezept) hervorragend Saucen für Pasta machen, einfach klein geschnitten in Butter anbraten und mit Cognac ablöschen. Jakobsmuscheln sind übrigens eine bestimmte Unterart der Kammmuscheln.