



Pouchierte Jakobsmuscheln mit Spargel in Weißweinsud



Zutaten:

12 Jakobsmuscheln
1,8 kg Spargel (12-15 mm)
1/2 l trockener Weißwein
2 Schalotten
etwas Blatt Petersilie
etwas Butter
Salz
Pfeffer

Dazu:

Frisches Baquette

Zubereitung:

Den Spargel schälen und in kräftig gesalzenem Wasser mit einer Prise Zucker und etwas Zitronensaft bissfest garen.

Die Schalotten schälen und in Viertel schneiden; in etwas Butter anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen und leicht köcheln lassen.

Diesen Sud mit Salz und Pfeffer etwas überwürzen.

Die bereits geschälten (macht der Fischhändler gerne für Euch) und geputzten Jakobsmuscheln in den Sud legen.

Wem der Corail zu intensiv schmeckt: Entweder die geputzten Muscheln über Nacht in Milch einlegen oder den Corail einfach entfernen.



Unmittelbar nach dem Einlegen der Muscheln die Hitze abdrehen und etwa 8 Minuten lang ziehen lassen.

Anrichten:

Die Spargel aus dem Sud nehmen und gut abtropfen lassen. Auf den Tellern verteilen. Je Portion 2 Jakobsmuscheln vor den Spargel legen und mit dem Weißweinsud (ohne die Schalottenstückchen) benetzen.

Tipp: Eine delikate Vorspeise für den Frühling.