

# Jakobsmuscheln auf Blattsalaten



## Zutaten für 4 Personen:

8 Jakobsmuscheln (TK)  
250 ml Vollmilch  
2 Ecken Butter  
1 Schalotte  
1 Zitrone  
6-7 EL Weißwein  
2-3 EL Crème fraîche  
Salz  
150-200 g gemischte Blattsalate  
2 Tomaten (optional)

## Vinaigrette:

2 Msp Salz  
2 Prisen Zucker  
2 EL Zitronensaft  
2 EL Balsamico Bianco  
6 EL Olivenöl

1. Tiefgefrorene Jakobsmuscheln zum Auftauen in eine Schale mit Vollmilch legen, sie sollen mit der Milch bedeckt sein. Nach dem Auftauen waschen, mit Küchentüchern vorsichtig trocknen. Mit einem scharfen Messer vorsichtig quer halbieren.  
2. Blattsalate verlesen, waschen, trocknen. Tomaten in Filets schneiden. Vinaigrette rühren.  
3. Schalotte abziehen und fein würfeln. In Butter glasig braten. Mit 2 TL Zitronensaft und 4-6 EL trockenem Weißwein ablöschen. Kurz aufkochen lassen, dann die Platte ausschalten.  
4. Jakobsmuscheln von jeder Seite eine Minute

dünsten, dann herausnehmen.

5. 2 EL Crème fraîche unter die verbliebene Flüssigkeit rühren.

6. Jakobsmuscheln wieder zugeben. Zugedeckt nochmals 2 Minuten ziehen lassen.

7. Herausnehmen, auf erwärmte Zitronenscheiben geben.

8. Sud durch ein Sieb gießen, aufkochen, mit Weißwein und Salz abschmecken. In kleinen Schälchen extra servieren.

9. Blattsalate in der Vinaigrette wenden und auf Portionstellern mit den Jakobsmuscheln und den Tomatenfilets anrichten.

## Hinweise:

Ein anspruchsvolles Gericht.

## Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 6 h, Vorspeisen, Meeresfrüchte, Muscheln, französisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 21.01.2023