

# Jakobsmuscheln auf grünen Bandnudeln



## Zutaten für zwei Personen:

6-8 Jakobsmuscheln (TK)  
120 g grüne Bandnudeln  
50 g Zwiebelwürfel  
100 g Karottenwürfel  
2 EL Butter  
200 ml kräftige Hühnerbrühe  
50 ml Muschelsud (falls vorhanden), alternativ eingekochter Fischfond  
1 1/2 EL Crème fraîche  
1 EL Cognac  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
1 Knoblauchzehe  
4 frische Thymianzweiglein

1. Muscheln im Kühlschrank schonend auftauen, das dauert ca. 4 Stunden.  
2. Zwiebeln und Karotten schälen und sehr fein würfeln.  
3. Eine Ecke Butter in einer kleineren beschichteten Pfanne schmelzen. Die Zwiebel- und Karottenwürfel geduldig bei kleinerer Hitze glasig anschwitzen, keine Farbe annehmen lassen.  
4. 200 ml Hühnerfond und 50 ml Muschelsud angießen und bei offenem Deckel etwa 5 min einköcheln. 1 1/2 EL Crème fraîche einrühren und die Sauce mit Salz, Pfeffer und 1 EL

Cognac abschmecken. Optional auch abpassieren. Warm stellen.  
5. Bandnudeln nach Packungsvorschrift in reichlich Salzwasser kochen. Garprobe machen.  
6. Muscheln nochmals kurz abspülen und mit Küchentüchern vorsichtig und sorgfältig trocknen. Knoblauchzehe halbieren, Thymianzweige abspülen und trocken tupfen, von einem Zweig die Blätter abstreifen.  
7. 1 EL Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Knoblauch und Thymianzweige einlegen und die Jakobsmuscheln von jeder Seite etwa 2

Minuten goldbraun braten. Nicht zu lange braten. Sie sollen gerade steif geworden sein. Mit Salz und Pfeffer würzen.  
8. Bandnudeln mit der Sauce vermischen, auf vorgewärmten Portionstellern anrichten, die Jakobsmuscheln darauf verteilen.

## Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 4,5 h, Hauptspeisen, Nudeln, Meeresfrüchte, Muscheln, mediterran

Rezept und Foto: Walter  
Stand 22.01.2023