

Beurre blanc

Zutaten :

150 ml trockener Weisswein
30 g feingehackte Schalottenwürfel
125 g Butter

Salz & weißer Pfeffer

Für diese Variante:

1 EL Crème fraîche
Rogen von Jakobsmuscheln

Salz & Piment d'Espelette

Die Schalottenwürfel mit dem Wein in einem kleinen Töpfchen zum Kochen bringen und solange sprudelnd kochen, bis nur noch 1 EL Flüssigkeit übrig bleibt.

Die kühl-schrankkalte Butter in Würfel schneiden

Diese Flüssigkeit in eine kleine Stielkasserole/Topf absieben und ca. ein Drittel der Butter zugeben und unter ständigem Rühren bei halber Hitze schmelzen lassen. Die restliche Butter nach und nach zugeben bis alle Butter darin aufgelöst ist.

Für diese Variante hier rühren wir 1 EL Crème fraîche ein und gießen die heiße Buttersauce zu den Roggen – das orangefarbene Anhängsel der Jakobsmuschel, geben eine Prise Piment d'Espelette dazu und mixen das Ganze solange, bis es eine glatte Creme ohne Stückchen ergibt. Mit Salz abschmecken

Auf vorgewärmte Teller geben

Das weiße Muskelfleisch der Jakobsmuscheln in einer sehr heißen Eisen- oder Edelstahlpfanne mit etwas Olivenöl bei voller Hitze anbraten.

Sobald es kräftig braun ist (30 – 45 Sekunden), wenden und die andere Seite ebenso braten.

Die Oberfläche soll deutlich gebräunt sein, im Inneren soll die Muschel noch glasig sein. (Wird eine Jakobsmuschel durchgebraten, wird sie sehr zäh!)

Jakobsmuscheln auf den Saucenspiegel geben, etwas Fleur de Sel darüber und sofort servieren.