

Aus dem Rezeptbuch von Küchenchef Christian Popp

Gericht des Monats – April 2018

## Gebratene Jakobsmuscheln auf warmen Meeresalgensalat (oder Blattspinat)

Zutaten für einen 4 Personen:

<b>12</b>	<b>Jakobsmuscheln</b>
1	Schalotte
1 Zweig	Kerbel
	Olivenöl
	Salz & Pfeffer
<b>50 ml</b>	<b>Fischfond</b>
100 ml	Sahne
20 ml	trockener Weißwein
1 cl	Pernod
0,1 g	Safran
	Saft einer ½ Zitrone
<b>160 g</b>	<b>Meeresalgen</b>
(160 g	Blattspinat)
10 g	Butter
<b>8</b>	<b>Baguettscheiben</b>
1	Knoblauchzehe
	Olivenöl
	Salz & Pfeffer



### Zubereitung:

Aus einer Hälfte der Schalotte feine Würfel schneiden und in etwas Butter glasig werden lassen. Den Safran ganz kurz in die warme Butter dazugeben und direkt mit dem Weißwein und Pernod ablöschen. Dieses einkochen und mit dem Fischfond (eventuell Einzelhandel) aufgießen, aufkochen und mit der Sahne einkochen, so dass eine sämige Konsistenz entsteht. Mit etwas Salz und Zitronensaft abschmecken.

Die frischen (gefrorene am Vortag im Kühlschrank auftauen) Jakobsmuscheln ca. 1 ½ Minuten von jeder Seite in nicht zu heißem Olivenöl braten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Da Meeresalgen kaum zu bekommen sind: ¼ der Schalotte in Würfel schneiden und in Butter anschwitzen. In die heiße Butter den gewaschenen Blattspinat geben und maximal eine Minute kurz anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Den heißen Blattspinat in je drei kleine Portionen auf den Teller legen, die gebratenen Jakobsmuscheln jeweils auf den Blattspinat legen. Aus der verbleibenden Schalotte dünne Steifen schneiden und eine auf jede Jakobsmuschel legen, mit einem Blatt Kerbel garnieren.

Die Baguette Scheiben mit geriebenem Knoblauch und Olivenöl bestreichen und kurz rösten.

Lassen Sie es sich mit einem Glas Sancerre oder Pouilly Fume gut schmecken.

gez. Christian Popp, Küchenchef