

Rezept

Asperges vertes aux coquilles Saint Jacques - Grüner Spargel mit Jakobsmuscheln

Ein Rezept von Asperges vertes aux coquilles Saint Jacques - Grüner Spargel mit Jakobsmuscheln, am 17.04.2024

Zutaten

1 kg grüner Spargel	250 g Kirschtomaten
1 Bio-Zitrone	2-3 Stängel Estragon
1-2 Knoblauchzehen	12 frische Jakobsmuscheln (ausgelöst und geputzt, beim Fischhändler vorbestellen)
6 EL Olivenöl	Meersalz
Piment d'Espelette (ersatzweise Chiliflocken)	150 ml trockener Weißwein
4 EL Pastis (Anisaperitif; nach Belieben)	1 EL Butter
Pfeffer	Mehl zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

Zubereitung

1. Den Spargel waschen, die Enden abschneiden und das untere Drittel der Spargelstangen dünn schälen. Die Tomaten waschen und trocken tupfen. Die Zitrone heiß waschen, trocken tupfen und halbieren. Die Schale von einer Hälfte fein abreiben und den Saft auspressen. Die andere Hälfte in dünne Scheiben schneiden.
2. Den Estragon waschen, trocken schütteln und die Spitzen abstreifen. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Jakobsmuscheln kalt waschen und gut trocken tupfen.
3. In einer Pfanne 4 EL Olivenöl erhitzen. Die Spargelstangen hineingeben und darin rundherum ca. 4 Min. anbraten. Knoblauch, Zitronenscheiben und Tomaten dazugeben und 1-2 Min. mit anbraten, bis die Tomaten aufplatzen. Mit Meersalz, Piment d'Espelette und Zitronenschale würzen, mit Weißwein, Zitronensaft und Pastis ablöschen und die Pfanne vom Herd nehmen.
4. Die Jakobsmuscheln dünn mit Mehl bestäuben und das überschüssige Mehl abklopfen. Das übrige Öl und die Butter in einer zweiten Pfanne erhitzen. Die Jakobsmuscheln darin in insgesamt ca. 3 Min. bei mittlerer Hitze hellbraun anbraten (so sind sie im Innern noch leicht glasig und keinesfalls zäh), salzen und pfeffern. Den noch leicht warmen Spargel und die Jakobsmuscheln zusammen anrichten und mit den Estragonspitzen bestreuen.