Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Jakobsmuscheln mit Buttersauce

Ein Rezept von Jakobsmuscheln mit Buttersauce, am 29.04.2024

Zutaten

3	Schalotten
50 ml	Weißweinessig
200 g	gesalzene Butter
	Pfeffer
2 TL	Zitronensaft
100 ml	trockener Weißwein
1 EL	Sahne
	Salz
	8-16 Jakobsmuscheln (je nach Größe, etwa 600 g)
	Kerbelblättchen zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 535 kcal

Zubereitung

1. Schalotten schälen und fein würfeln. Mit dem Weißwein und dem Essig in einem Topf erhitzen und bei mittlerer Hitze offen etwa 5 Minuten vor sich hin köcheln lassen, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist. Die Sahne unterrühren, die Hitze reduzieren.

2. Von der Butter 1 EL abnehmen und beiseitelegen, den Rest in kleine Stücke schneiden. Butterstückchen nach und nach unter die Schalottensahne schlagen. Die Sauce pfeffern und leicht salzen und zugedeckt neben dem Herd heiß halten.

3. Die beiseitegelegte Butter in einer Pfanne erhitzen. Jakobsmuscheln mit dem Zitronensaft beträufeln, leicht salzen und pfeffern. In der heißen Butter bei starker Hitze pro Seite 1 Minute braten. Auf vorgewärmte Teller geben, mit der Buttersauce beschöpfen. Ganz heiß mit Kerbelblättchen bestreut servieren.