Rezept

Jakobsmuscheln in Estragonsauce

Ein Rezept von Jakobsmuscheln in Estragonsauce, am 18.05.2025

Zutaten

12	küchenfertige Jakobsmuscheln (ohne Schalen)
2 EL	Butter
200 g	Sahne
	Salz
2	Schalotten
100 ml	trockener Vermouth (z. B. Noilly Prat)
1 Bund	Estragon
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN (als Vorspeise) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 375 kcal

Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

2. Jakobsmuscheln kurz waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die roten Rogen von dem weißen Muskelfleisch abschneiden, das weiße Fleisch quer halbieren. Die Schalotten schälen und und klein würfeln.

3. In einer beschichteten Pfanne die Butter zerlassen. Darin die Jakobsmuscheln – also Rogen und weißes Fleisch – 2 Min. bei mittlerer Hitze braten. Dabei dürfen die Muscheln leicht braun werden, wenn sie blass bleiben, macht es aber nichts. Muscheln aus der Pfanne nehmen und in einer Schüssel auf die Seite stellen.

4. Die Schalotten in die Pfanne geben und 1 Min. andünsten, mit dem Vermouth ablöschen und fast vollständig einkochen lassen. Sahne aufgießen und in 3-4 Min. zu einer cremigen Sauce einkochen.

5. Den Estragon abbrausen und trocken schütteln, Blättchen von den Stängeln abzupfen und grob hacken. Mit den Jakobsmuscheln in die Sauce geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nur noch einmal aufkochen lassen und dann gleich servieren. Dazu passen Gnocchi Salzkartoffeln, Kartoffelpüree oder Reis (Pilaw).