

Rezept

Jakobsmuscheln mit Zitronengrasbutter auf Julienne-Gemüse

Ein Rezept von Jakobsmuscheln mit Zitronengrasbutter auf Julienne-Gemüse, am 30.04.2024

Zutaten

2 Frühlingszwiebeln	1 Bundmöhre
2 Stangen Staudensellerie	1 Stängel Zitronengras
3 EL Butter	50 ml Gemüsebrühe
ca. 1 1/2 TL Honig	Salz
Pfeffer	4 ausgelöste Jakobsmuscheln (ohne Corail)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Die Frühlingszwiebeln putzen und waschen. Möhre putzen und schälen. Sellerie waschen und putzen, falls nötig, mit dem Sparschäler schälen. Gemüse längs in feine Streifen (Julienne) schneiden. Das Zitronengras waschen und putzen, den unteren Teil sehr fein würfeln.
2. 1 EL Butter in einem Topf erhitzen. Gemüsestreifen kurz darin andünsten. Brühe angießen und aufkochen lassen. Gemüse in 2-3 Min. knapp bissfest garen und mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Gemüsestreifen als »Nester« auf zwei angewärmten Tellern anrichten und zugedeckt warm halten.
3. Die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und das Zitronengras dazugeben. Die Jakobsmuscheln waschen, trocken tupfen und salzen. Von jeder Seite bei mittlerer Hitze 1-2 Min. braten. Jakobsmuscheln pfeffern, auf die Gemüsenester setzen, mit der Zitronengrasbutter beträufeln und servieren.