

Jakobsmuscheln mit Weintrauben



Zutaten für 4 Personen:

8 Jakobsmuscheln (TK)
250 ml Vollmilch
2 Ecken Butter
1 Schalotte oder 1/2 kleine Zwiebel
1-2 Zitronen
6-7 EL Weißwein
2-3 EL Crème fraîche
120 g Weintrauben
Salz

1. Tiefgefrorene Jakobsmuscheln zum Auftauen in eine Schale mit Vollmilch legen, sie sollen mit der Milch bedeckt sein. Nach dem Auftauen waschen, mit Küchentüchern rocknen. Mit einem scharfen Messer vorsichtig quer halbieren.
2. Trauben waschen, halbieren, entkernen.
3. Schalotte oder Zwiebel abziehen und fein würfeln. In Butter glasig braten. Mit 2 TL Zitronensaft und 4-6 EL trockenem Weißwein ablöschen. Kurz aufkochen lassen, dann die Platte ausschalten.
4. Jakobsmuscheln von jeder Seite eine Minute dünsten, dann herausnehmen.

5. 2 EL Crème fraîche unter die verbliebene Flüssigkeit rühren.

6. Jakobsmuscheln wieder zugeben. Zugedeckt nochmals 2 Minuten ziehen lassen.

7. Herausnehmen, auf vorgewärmte Teller mit erwärmten Zitronenscheiben geben.

8. Sud durch ein Sieb gießen, aufkochen, mit Weißwein und Salz abschmecken.

9. Halbierete Weintrauben in einer Ecke heißer Butter erhitzen und schwenken.

10. Jakobsmuscheln mit dem Sud begießen und mit den Trauben umlegen.

Hinweise:

Ein anspruchsvolles Gericht.

Wegen des Aussehens servieren wir den Sud oft extra in kleinen Gläschchen.

Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 6 h, Vorspeisen, Meeresfrüchte, Muscheln, französisch

Rezeptanregung: Die Neue Küche. Hamburg 1986, Zabert Sandmann, S. 86-89
Anpassung und Foto: Walter Stand 11.01.2024