

Jakobsmuscheln mit Cognac-Sauce



Zutaten für drei Portionen:

6-9 ausgelöste Jakobsmuscheln (TK)
50 g Zwiebelwürfel
100 g Karottenwürfel
100 g helle und blaue Trauben
2 EL Butter
200 ml kräftige Hühnerbrühe
50 ml Muschelsud oder eingekochter Fischfond
1 1/2 EL Crème fraîche
1 EL Cognac
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Knoblauchzehe
4 frische Thymianzweiglein

1. Muscheln im Kühlschrank schonend auftauen, das dauert ca. 4 Stunden.
2. Zwiebel und Karotten schälen und sehr fein würfeln. Trauben abspülen, halbieren und entkernen, falls nötig.
3. Eine Ecke Butter in einer kleineren beschichteten Pfanne schmelzen. Die Zwiebel- und Karottenwürfel geduldig bei kleinerer Hitze glasig anschwitzen, keine Farbe annehmen lassen.
4. 200 ml Hühnerfond und 50 ml Muschelsud angießen und bei offenem Deckel etwa 5 min einköcheln. 1 1/2 EL Crème fraîche einrühren,

die Trauben zugeben und die Sauce mit Salz, Pfeffer und 1 EL Cognac abschmecken. Warm stellen.
5. Muscheln nochmals kurz abspülen und mit Küchentüchern vorsichtig und sorgfältig trocknen. Knoblauchzehe halbieren, Thymianzweige abspülen und trocken tupfen, von einem Zweig die Blätter abstreifen.
6. 1 EL Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Knoblauch und Thymianzweige einlegen und die Jakobsmuscheln von jeder Seite etwa 2 Minuten goldbraun braten. Nicht zu lange braten. Sie sollen gerade

steif geworden sein. Mit Salz und Pfeffer würzen.
7. Die gebratenen Jakobsmuscheln auf der Cognac-Sauce in vorgewärmten Muschelschalen oder kleinen Tellern anrichten. Mit den gezupften Thymianblättchen bestreuen.

Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 4,5 h, Vorspeisen, Meeresfrüchte, Muscheln, mediterran

Rezept und Foto: Walter Stand 09.07.2017