Niedergegarte Jakobsmuscheln

Besondere Empfehlung / Ausgefallen / Vorspeise / Hauptspeise

Détail de la recette

Par Qookster



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Moyen	4	$$$	30min	20min

Bonjour! Heute zeige ich euch ein Gourmet-Rezept für ein Essen mit Gästen, die du beeindrucken willst, oder mit Menschen, die dir besonders am Herzen liegen! Wir beginnen mit Jakobsmuscheln, die bei niedriger Temperatur gegart werden. Dazu gibt es eine Butter-Sauce mit japanischen Aonori-Algen, Lachsrogen und kleinen Würfeln von Knollensellerie-Pickles. Ich gare die Jakobsmuscheln hier im Vakuum, aber wenn du nicht entpsrechend ausgerüstet bist, funktioniert das Rezept genauso gut, wenn du sie einfach in der Pfanne zubereitest. Das Gericht kann mit weissem Reis und sautiertem oder geschmortem Gemüse serviert werden. Lass mich gerne in einem Kommentar wissen, ob dich diese Art von Rezepten interessiert oder ob sie zu technisch sind!

Liste des ingrédients

Für die Pickles

80 g Knollensellerie

1,5 dl Wasser

1 dl Reisessig

2 EL Zucker

1 TL Salz

1/2 TL Senfkörner

2 Zweige Dill

Für die Sauce

1 Schalotte

3 Pfefferkörner

1,5 dl Cidre

1 dl Vollrahm

125 g Butter

5 cl Cidre-Essig

2 TL Aonori-Algenblätter

50 g Lachsrogen

1 EL gehackter Schnittlauch

Für die Jakobsmuscheln

12 Jakobsmuscheln

2 EL Olivenöl

Fleur de Sel

Étapes de préparation

1

Wir beginnen mit den Pickles: Schneide den Sellerie in kleine Würfel und gib sie in ein Einmachglas. Bringe das Wasser, den Essig, den Zucker, das Salz und den Koriander in einem kleinen Topf zum Kochen, bis sich der Zucker und das Salz aufgelöst haben. Giesse die kochende Flüssigkeit über den Sellerie, lasse ihn vollständig abkühlen und stelle ihn kühl. Du kannst diesen Schritt am selben Morgen oder einige Tage im Voraus machen.



2

Weiter geht's mit der Sauce: Schneide die Schalotte klein und koche sie mit den Pfefferkörnern und dem Cidre in einen Topf auf und lass alles fast vollständig einkochen. Füge den Rahm hinzu und lass die Sauce erneut köcheln. Rühre dann die kalte Butter in Stücken mit dem Schneebesen ein, um die Sauce zu montieren, gib dann den Essig hinzu und schmecke die Sauce ab. Halte sie dann bis zum Servieren auf dem Herd oder im Wasserbad warm.



3

Erhitze für die Jakobsmuscheln ein Kochbad mit dem Tauchsieder auf 60° C. Lege die vakuumierten Jakobsmuscheln mit dem Olivenöl in einen Kochbeutel und gare sie 12 Minuten.



4

Für die letzten Schritte: Bräune die Jakobsmuscheln kurz auf der Plancha oder in einer heissen Pfanne. Gib die Algen, Lachsrogen und Schnittlauch in die Sauce. Richte deine Teller mit allen Zutaten aus dem Rezept an und serviere sie sofort.

