

## *Jakobsmuscheln an einer Safransosse*

### *Jakobsmuscheln im Einklang mit Lauch und Karotte*

#### *La Mise en Place:*

**1 Karotte, 1 Lauchstängel, 1 Schalotte, 1 Döschen Safran, 12 Jakobsmuscheln, Pfeffermühle, Butter, 1 dl Weisswein, 1 Kräutersträusschen (wie Petersilie, Thymian, Dill), Butter, 1 EL Halbrahm, 100 g Butter**

#### *Die Vorbereitung:*

Karotte und das Zarte, Weisse von Lauch in Julienne schneiden. Die Schalotte fein hacken und die Safranfäden im Mörser zerstoßen. Die Jakobsmuscheln mit Pfeffer bestreuen. Zwei Gratinförmchen mit Butter auspinseln.

#### *Die Zubereitung am Herd:*

2 dl Wasser mit Weisswein und Safran in einem Topf erhitzen, Schalotte, Karotte und Lauch sowie das Kräutersträusschen zufügen und 10 Minuten köcheln. In einer kleinen Bratpfanne Butter schmelzen und die Jakobsmuscheln darin nur ganz kurz bräunen.

Das Kräutersträusschen aus der Kochbrühe fischen und diese durch ein Sieb abgiessen, dabei den Sud auffangen. Das Gemüse in die Gratinförmchen verteilen. Die Muscheln auf das Gemüse setzen. Im Ofen warm stellen.

Den Sud bei hoher Hitze in 10 Minuten fast ganz einkochen. Halbrahm beifügen, vom Herd ziehen und eiskalte Butter in kleinen Flöckchen einziehen lassen. Mit Pfeffer bestäuben.

#### *Die Vollendung:*

Die Sose über die Muscheln giessen und heiss servieren.

#### *Das passt dazu:*

Weisser Reis

