

*Jakobsmuscheln mit Flusskrebbschen und einem
Kaviar-Dillsösschen
Eines meiner liebsten Verwöhn-Menüs just for me!*

La Mise en Place:

½ Bund Dill, 1 Schalotte, 8 Jakobsmuscheln, Blumenpfeffer, 1½ dl Weisswein, ½ dl Noilly Prat, 2 dl Bouillon, 2 EL Crème fraîche, Pfeffermühle, Butter, 100 g Flusskrebbschen, 2 EL Kaviar

Die Vorbereitung:

Dill und Schalotte getrennt fein schneiden. Jakobsmuscheln dünn mit Blumenpfeffer bestreuen.

Die Zubereitung am Herd:

Die Schalotte in einem kleinen Topf mit Weisswein und Noilly Prat um 30 % einkochen. Den Sud absieben und diesen mit der Bouillon fünf Minuten köcheln. Crème fraîche einschwingen und weiterköcheln, bis die Sosse bindet. Mit Dill und wenig Pfeffer bestreuen.

In der Bratpfanne Butter schmelzen und darin die Jakobsmuscheln auf den Punkt braten. Die Flusskrebbschen kurz mitschwenken, anrichten und mit dem Sösschen umgiessen.

Die Vollendung:

Mit Kaviar schmücken – 200 % Wohlbehagen!

Das passt dazu:

Auf Basmati anrichten

