

Jakobsmuscheln mit einer Ananas-Quitten-Butter

La Mise en Place:

1 Babyananas, 1 Knoblauchzehe, 2 EL Baumnusskerne, 10 Jakobsmuscheln, Pfeffermühle, Nussöl, Curry, 1 dl Weisswein, 1 EL Quittengelée, Butter, eiskalte Butter

Die Vorbereitung:

Die Ananas schälen und in Stücklein hacken. Knoblauch fein schneiden. Die Baumnüsse grob hacken und die Jakobsmuscheln mit Pfeffer bestreuen.

Die Zubereitung am Herd:

Die Baumnüsse trocken rösten.

In der Bratpfanne Nussöl erhitzen und den Knoblauch darin goldgelb dünsten. Ananas zugeben, mitdünsten, mit Curry bestäuben und mit Weisswein löschen. Quittengelée einrühren. Mit Pfeffer bestäuben und sämig einkochen.

In der Bratpfanne Butter schmelzen und die Jakobsmuscheln darin auf den Punkt braten.

Eiskalte Butter unter die Ananassosse ziehen, bis die Sosse schön bindet.

Die Vollendung:

Anrichten und mit den Baumnüsse bestreuen.

Das passt dazu:

Basmati

