

Weihnachtsbacken Rezepte

Jakobsmuscheln auf Christstollen

Anzahl: 12 Stück

Gattung: Backen, Muschel, Weihnachten

12	Jakobsmuscheln mit dem roten Corail; frisch ausgelöst	125 g	Butter
	Liebig's Fleischextrakt	12	Scheib. Christstollen; ersatzweise
2	Becher Creme double		- Rosinenstollen oder
1	Glas Champagner		Mandelstollen
	Salz		Essbare Blüten; zum Garn.
	Weißer Pfeffer		- wie Gänseblümchen,
	Zimtpulver, reichlich		Veilchen, Kapuzinerkresse,
3	Safranfäden; evt. mehr		Heckenrosenblüten, Malve,
			- Borretsch

Das Gericht klingt ausgesprochen ausgefallen, schmeckt aber köstlich (nicht nur an Weihnachten). Die Jakobsmuscheln kurz waschen, mit Küchenkrepp gut trocknen. Bis zum Braten in den Kühlschrank stellen. Für die Sauce in einem kleinen Topf eine Brühe aus Liebig's Fleischextrakt und etwas Wasser anrühren und ohne Deckel einkochen. Die Sahne zugießen und weiter einkochen. Champagner zugeben und in 15-20 Minuten zu eine cremigen Sauce einköcheln lassen. mit Salz, Pfeffer, reichlich Zimtpulver und einigen Fäden Safran abschmecken, zum Schluss nach Belieben nochmals einen Schuss Champagner zugeben. In einer Pfanne die Butter erhitzen (sie darf nicht zu heiß werden, sonst flockt das Eiweiß aus) und die Jakobsmuscheln mit dem Corail darin auf jeder Seite in 2-3 Minuten gar ziehen lassen, sie sollen nicht richtig braten, sondern nur "pochieren", bei zu großer Hitze werden sie hart. In der Zwischenzeit die Christstollenscheiben hübsch zuschneiden (zum Beispiel in Herzform), mit je einer Jakobsmuschel belegen und mit etwas Sauce überziehen. mit essbaren Blüten verziert gleich servieren.

Tipps:

Jakobsmuscheln sind teuer, deshalb beim Einkauf darauf achten, dass sie ganz weißes, festes Fleisch haben, es darf nicht faserig oder gar grau aussehen oder gar nach Fisch riechen. Statt Fleischextrakt-Brühe könnte man auch einen schönen Geflügelfond (von einem Bresse-Huhn) kochen. Essbare Blüten werden in Frankreich extra fürs Garnieren gezüchtet. Bei uns sind sie manchmal in guten Delikatessenläden zu finden.