Jakobsmuscheln mit Safran-Soße

Für 4 Portionen

16 große Jakobsmuscheln	$\frac{1}{2}$ EL Butter	2 Schalotten, gehackt
Salz, Pfeffer	150 ml Weißwein, trocken	250 ml Fischfond
200 ml Crème-fraîche	8 Safranfäden, in Weißwein	

Die Rogen von den Muscheln trennen, die Muscheln der Breite nach halbieren. Auf ein Tuch legen.
Die Butter erhitzen und die Schalotten zufügen. Zudecken und bei milder Hitze weich dünsten.
Die Jakobsmuscheln würzen und in die Pfanne geben. Bei milder Hitze 1 min. garen. Die Rogen zugeben und 1 weitere min. garen. Die Jacobsmuscheln und Rogen aus der Pfanne nehmen und warm halten.
Den Wein zu den Schalotten geben und bis auf 2 EL einkochen. Den Fond einrühren und bis auf 1/2 Tasse reduzieren. Die Creme fraiche und den aufgelösten Safran zufügen und köcheln lassen, bis die Sauce leicht eingedickt ist.
Die Sauce auf 4 Teller verteilen und Muscheln und Rogen darauf anrichten.
Evtl. mit hauchdünn gehobelten Karottenstreifen verzieren.

NN am 05. Dezember 2024