

Vorspeise

Poireaux Vinaigrette aux Saint Jaques

Gebratene Jakobsmuscheln mit Gedämpftem Lauch & Sauce Gribiche

Zutaten:

8 St. Jakobsmuscheln U10

1 St. Lauch

1 St. Schalotten

1.5 St. Eier

10 g Kapern

20 g Cornichons

0.1 Bund Schnittlauch

1 TL Senf

20 g Panko

10 g Sardellen

Zitronensaft

Sherryessig

Rapsöl

Salz

Pfeffer

Zubereitung:

Lauch gut säubern und in ca. 10cm lange Stücke schneiden. Diese ca. 5 Minuten blanchieren und anschließend abschrecken. Der Lauch soll weich sein, aber nicht komplett zerfallen (Garprobe wie bei einer Kartoffel machen). Panko in etwas Öl goldbraun rösten. Schalotten und Cornichons fein würfeln. Kapern und Sardellen hacken. Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Eigelb mit etwas Senf, Salz und Zitronensaft verrühren. Unter ständigem Rühren das Öl dazugießen und unterrühren, so dass das Öl emulgiert und eine Mayonnaise entsteht. Eier 10 Minuten kochen, gut abschrecken und pellen. Mit der Gabel zerdrücken. Schalotten, Cornichons, Kapern, Sardellen und Eier mit der Mayonnaise verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und ggf. noch etwas Essig zugeben. Die Jakobsmuscheln in einer sehr heißen Pfanne von beiden Seiten bräunen. Die Hitze etwas reduzieren, die restliche Butter dazu geben und schäumend fertig garen. Jakobsmuscheln mit Lauch und Sauce anrichten und mit Panko bestreut servieren.