

SINGLE REZEPT


DER FRISCH-FISCH

Coquilles St. Jacques mit Lauchgemüse

1 Person 180g Jakobsmuscheln (5–6 Stk.), ohne Rogen
Salz und Pfeffer aus der Mühle
50g Paniermehl
1 EL Sesam (schwarz/weiss)
1 EL Mehl
1 Ei
2 EL Olivenöl/Bratbutter

Lauchstengel
Kochbutter



SINGLE REZEPT

Serie Eins
7/18

von Andreas Altorfer

Coquilles St. Jacques mit Lauchgemüse

Jakobsmuscheln würzen.

Paniermehl und Sesamkörner mischen, Ei aufschlagen, Jakobsmuscheln im Mehl wenden, durchs Ei ziehen und panieren. Panade gut andrücken.

Lauch schneiden und blanchieren, in der Butter dünsten, warmstellen.

Muscheln braten, 5 Min. Gesamtbratzeit.

Mit dem Lauchgemüse anrichten.

Tipp

Etwas Rahm und Safran am Lauchgemüse verfeinert den Geschmack.