



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Jakobsmuscheln mit Sabayon

Garnelen-Curry mit aromatischem Duftreis

Exotische Früchte mit Mangosorbet

Zutaten:

Zubereitung:

Jakobsmuscheln mit Sabayon

16 Stk	Jakobsmuscheln	Unter fließendem, kaltem Wasser gründlich abspülen. Mit Küchenpapier trocken tupfen, beiseite stellen.
2 Stk	Frühlingszwiebeln	Grün in feine Ringe, Rest in Streifen schneiden
		Eine beschichtete Pfanne heiss werden lassen. Muscheln ohne Fettzugabe bei grosser Hitze beidseitig anbraten. Hitze reduzieren. Beidseitig ca. 2 Minuten fertig garen. Warm stellen.
2 EL	Butter	In derselben Pfanne Zwiebelstreifen kurz in Butter andünsten.
600 g	Pilze Champignons Austernpilze Shi Take Salz, Pfeffer	Geputzte und geschnittene Pilze dazugeben und 3-5 Minuten braten. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Warm stellen.
2 Stk 1 dl	Eigelb Weisswein	Für das Sabayon in einer kleinen Pfanne wenig Wasser zum Kochen bringen. Eigelb und Wein in eine Chromstahlschüssel geben.
2 Bund	Schnittlauch	Schnittlauch bis auf einige Spitzen mit einer Schere direkt fein dazuschneiden. Über dem Wasserbad schaumig aufschlagen und sofort vom Wasserbad ziehen.
	Salz, Pfeffer Tabasco	Würzen und abschmecken.
		Pilze anrichten, Muscheln darauf legen. Mit Sabayon übergießen und mit Schnittlauch garnieren.
		Zubereitung ca. 30 Min.