



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Jakobsmuscheln auf Chicorée

Entenbrust mit Linsen und Tomatenlauch

Omelette soufflée au Grand-Marnier

Zutaten:

Zubereitung:

Jakobsmuscheln auf Chicorée

1 Stk.	Limette	
5 dl	Fischfond	
2 dl	Weisswein	
1 dl	Vollrahm	
	Salz, Pfeffer	
300 g	Chicorée	
1 EL	Butter	
1 EL	Zucker	
200 g	Jakobsmuscheln	ohne Corail
1 EL	Olivenöl	
8 Stk.	Baumnusskerne	

Limettenschalen in Zesten abziehen. Limette auspressen. Saft und Schale beiseite stellen. Fischfond und Weisswein auf 2 dl einkochen lassen. Rahm und Limettensaft beifügen, nicht mehr kochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Beiseite stellen.

Chicorée längs in feine Streifen schneiden. Die Hälfte in Butter anbraten und ca. 5 Minuten bei kleiner Hitze dünsten. Zucker beigegeben, leicht karamelisieren lassen. Chicorée mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen. Jakobsmuscheln im Olivenöl bei starker Hitze beidseitig je ca. 2 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Rahmsauce nochmals erwärmen und mit dem Stabmixer schaumig aufmixen.

Baumnusskerne hacken. Karamellisiertes Chicorée-Gemüse auf die Teller verteilen. Jakobsmuscheln darauf anrichten, Rahmsauce dazugiessen. Mit rohen Chicoréestreifen und Baumnüssen dekorieren. Limettenzesten darüber streuen. Lauwarm servieren.