

Tuesday, November 10. 2009

### **Gebratene Jakobsmuscheln in Whiskey - Vanille - Sauce**

Auf Rasa Malaysia findet man Unmengen an Rezepten, die einem das Wasser im Munde zusammenlaufen lassen. Da wir inzwischen ziemlich auf den Jakobsmuschel-Geschmack gekommen sind (nicht nur roh als Sushi sondern nun auch gebraten!), hat dieses "Seared Scallops" Rezept gleich ins Schwarze getroffen. Spätestens nachdem man das Foto angeschaut hat steht fest, daÃ man jetzt unbedingt kurz mal einkaufen gehen muÃ

FÃ¼r alle, die sich leichter tun, ein Rezept auf Deutsch zu lesen, erlaube ich mir, es hier zu Ã¼bersetzen. Hier findet Ihr das Originalrezept von Rasa Malaysia auf Englisch.

Man braucht:

8 groÃe Jakobsmuscheln  
1 TL OlivenÃ¶l  
Salz, frisch gemahlener Pfeffer

FÃ¼r die Sauce:

1 TL frisch gehackte Petersilie  
1 Knoblauchzehe, fein gehackt  
herausgekratztes Mark von 1/2 Vanilleschote  
1 TL OlivenÃ¶l  
1/4 Cup (ca. 60 ml) Sahne  
1/4 Cup (ca. 60 ml) Whiskey  
Salt

FÃ¼r die Sauce das OlivenÃ¶l in einer Pfanne erhitzen. Vanillemark, Knoblauch und Sahne hinein geben. Wenn die Sauce anfÃ¤ngt zu kÃ¶cheln, den Whiskey einrÃ¼hren und unter KÃ¶cheln ein wenig einreduzieren lassen. Die frische Petersilie auf die Sauce streuen und Sauce zur Seite stellen.

Eine zweite Pfanne stark erhitzen. Die Jakobsmuscheln mit Salz und Pfeffer wÃ¤rmen und auf beiden Seiten mit OlivenÃ¶l bepinseln. Dann in der Pfanne auf beiden Seiten je ca. 1-2 Minuten braten, bis die Ober- und Unterseite eine leicht braune Farbe bekommen.

Die Jakobsmuscheln auf einem Spinatbett anrichten und mit der Sauce betrÃ¶ufeln.

Auf Rasa Malaysia wird gedÃ¼nsteter, junger Spinat empfohlen. Dieser ist besonders zart. Leider hatte ich aber keinen da, deshalb habe ich eine halbe Packung TK-Blattspinat aufgetaut. Dann habe ich eine halbe Zwiebel in kleine WÃ¼rfel geschnitten und in etwas Butter angeschwitzt, den Spinat dazu gegeben und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat leicht gewÃ¤rzt.

Posted by orange in fisch + meerestier at 22:28