

Jakobsmuscheln mit Zitronenextrakt und Zucchini ragout

Zitronenextrakt:

2 ungespritzte Zitronen
1/2 entkernte und feingewürfelte Peperoni
1 MS Zimt
1/2 Vanillestange
1 TL grob geschroteter schwarzer Pfeffer
1/8 l Orangensaft
1/2 TL Meersalz

Eine Zitrone mit Schale klein hacken, die andere Zitrone schälen und das Fruchtfleisch ebenfalls kleinhacken. Vanilleschote auskratzen. Alle Zutaten auf kleiner Temperatur 15 Minuten kochen und in ein Marmeladenglas geben. Diese Zitronenwürze kann man sofort verwenden. Läßt man sie ein paar Tage ziehen, steigert sich das Aroma noch.

Zucchini ragout:

2 fein gewürfelte Zucchini
1 fein gehackte Zwiebel
1 fein gehackte Knoblauchzehe
1/4 l Gemüsebrühe
1/2 Bund Petersilie
2 enthäutete und gewürfelte Fleischtomaten
1/2 TL Speisestärke
1/8 l Sahne
1 EL Olivenöl
Pfeffer und Salz

Zucchiniwürfel und Zwiebeln in etwas Olivenöl so andünsten, dass sie keine Farbe nehmen. Knoblauchzehe dazugeben, Speisestärke unterziehen und mit Gemüsebrühe und Sahne ablöschen. Etwa zehn Minuten zu einem sämigen Ragout einkochen. Tomaten und Petersilie zugeben. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Jakobsmuscheln:

200 g Jakobsmuschelfleisch
2 feingehackte Schalotten
1 Zweig Estragon
1/4 l Fischesud
1 MS Safranfäden
1 EL Butter

Jakobsmuscheln waschen und mit Küchenkrepp trocknen. Pfeffern, salzen und in etwas Olivenöl von allen Seiten bei großer Hitze braun anbraten. Insgesamt sollte das nicht länger als 2 Minuten dauern. Jakobsmuscheln auf einem Teller zu Seite stellen und in der gleichen Pfanne Schalotten anbraten, mit Fischesud ablöschen und mit dem Safran etwa fünf Minuten einkochen. Vier Esslöffel Flüssigkeit sollten übrigbleiben.

Estragon fein hacken und diesen mit einem Teelöffel Zitronenwürze in den Fond geben. Bei großer Hitze die Jakobsmuscheln in den Sud geben und unter ständigem Rühren mit

Butter abbinden. Zucchini ragout um die Jakobsmuscheln anrichten.

Als Beilage eignen sich in Olivenöl geröstete Weißbrotscheiben.