

Jakobsmuscheln in Safran

10 Jakobsmuscheln in der Schale
2 Schalotten
2 EL Butter
Saft einer halben Zitrone
1/4 l Champagner
einige Safranfäden
2 Eigelbe
3 EL Fleischbrühe
2 EL Crème fraîche
Salz, Pfeffer

Die Muscheln öffnen und das Fleisch herauslösen. Unter fließendem Wasser alles bis auf den Muschelfleischmuskel abziehen. Den Fleischmuskel trockentupfen, mit Pfeffer und Salz würzen und in einer Pfanne mit Butter anbraten. Schalotten zugeben und mit Champagner, Zitronensaft und Fleischbrühe ablöschen. Die Safranfäden untermischen und alles ein paar Minuten reduzieren lassen.