



# JAKOBSMUSCHELN AUF SAFRANSAUCE

## FÜR 4 PORTIONEN:

- 16 große Jakobsmuscheln
- 1/2 EL Butter
- 2 Schalotten, fein gehackt
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer
- 150 ml Weißwein, trocken
- 250 ml Fischfond
- 200 ml Crème fraîche
- 8-10 Safranfäden, aufgelöst



## ZUBEREITUNG:

Die Jakobsmuscheln mit kaltem Wasser abspülen und gut abtupfen. Die Rogen von den Muscheln trennen und beides auf ein sauberes Tuch beiseite legen. Die Butter erhitzen und die Schalotten hinzufügen. Zudecken und bei milder Hitze glasig dünsten.

Die Jakobsmuscheln in die Pfanne geben, bei milder Hitze 1 Minute garen, würzen. Die Rogen ebenfalls hinzugeben und 1 weitere Minute garen. Die Jakobsmuscheln und die Rogen aus der Pfanne nehmen und warm halten.

Den Wein zu den Schalotten geben und bis auf 2 EL einkochen. Den Fon einrühren und bis auf etwa 1/2 Tasse reduzieren. Crème fraîche und den aufgelösten Safran zufügen und köcheln lassen, bis die Sauce leicht eingedickt ist. Die Sauce auf 4 Teller verteilen und die Muscheln und Rogen darauf anrichten.