



Jakobsmuschelfrikassee nach Paul Bocuse

Man nehme für 6 Portionen:

12 Jakobsmuscheln
1 Zitrone
2-3 Stiele glatte Petersilie
etwas Mehl
Salz
Pfeffer
50 ml Noilly Prat
200 g Crème fraîche

- Jakobsmuschelfleisch samt Corail auslösen und säubern
- Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen
- Petersilienblätter von den Stängeln zupfen und hacken
- Servierplatte vorwärmen

Jakobsmuscheln salzen, pfeffern und mehlieren. Die Butter erhitzen. Wenn sie aufschäumt, die Muscheln hineingeben und unter ständigem Rühren 6-8 Minuten garen. Zitronensaft zugeben, umrühren, Noilly Prat zugeben, umrühren, dann die Crème fraîche zugeben und vorsichtig erwärmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf der Servierplatte anrichten und mit der Petersilie bestreuen.

Dazu passen gedämpfter Brokkoli mit etwas Nussbutter und ein trockener Weißwein oder ein Crémant.