



Jakobsmuscheln auf Zuckerschoten

für 4 Personen

Zutaten	300 g	Zuckerschoten (Chefen)
	300 g	ausgelöste Erbsen
		Salz
	1/2 l	Brühe
	2 dl	Rahm
	2 cl	Weisswein
	2 cl	Zitronensaft
	12	Jakobsmuscheln weisser Pfeffer
	50 g	Butter
	2 EL	Schlagrahm

1. Von den Zuckerschoten die Enden abknipsen und falls nötig entfädeln. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen, erst die Schoten, dann die Erbsen darin jeweils 2-4 Minuten blanchieren. Mit einem Schaumlöffel herausheben und abschrecken.
2. Die Brühe mit Sahne, Weisswein und Zitronensaft in einem hochwandigen Topf bei starker Hitze um ein Drittel einkochen lassen.
3. Die Jakobsmuscheln mit Salz und Pfeffer würzen und in Butter 1-2 Minuten braten.
4. Die eingekochte Sauce mit 100g Erbsen mit dem Stabmixer pürieren, durch ein Sieb streichen und erneut erhitzen. Zum Schluss Schlagrahm unterziehen.
5. Die restlichen Erbsen und Zuckerschoten zu den Jakobsmuscheln geben und kurz anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Die Zuckerschoten sternförmig auf Teller verteilen, die Muscheln darauf anrichten, die Erbsen dazwischenstreuen und das Gemüse mit der Sauce begiessen.

