



## Coquilles Saint-Jaques mit Scampi

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,  
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



- 8** Jakobsmuscheln roh
- 8** Scampi roh
  
- 8** Cherry-Tomaten
- 1** Zwiebel
- 1 MSP** Chilli
- 1 TL** Paprika mild
- Salz**
- Pfeffer**
- 1 EL** Noilly Prat
- 1 EL** Whisky oder Cognac
- 30 g** Butter

Unter fließend Wasser spülen  
Fleisch vom Panzer befreien sowie Darm entfernen, sauber spülen  
Waschen u. vierteln  
Fein hacken

**Zubereitung:** gehackte Zwiebeln mit den Tomaten in etwas Butter andünsten Salz und Pfeffer dazu geben und dann den Noilly Prat und den Chilli u. Paprika. Reduzieren lassen und dann noch den Whisky oder Cognac dazugeben abermals reduzieren. Während dieses Vorganges werden die Jakobsmuscheln und Scampi Butter angebraten/gedünstet, erst dann kommen Sie in die Sauce  
Wenn keine Scampi erhältlich, Tiger-Crevetten verwenden und nur eine Jakobsmuschel da sonst zu grosse Portion.

**Tipps:** dazu frische Baguettes servieren oder Pain paillasse

**Wein:** Sancerre