

Galettes mit Jacobsmuscheln



Für sechs Galettes braucht man:

- 15 Jacobsmuscheln
- 2 Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- Olivenöl, Salz und Pfeffer
- Kräuter der Provence: Thymian, Rosmarin, Salbei
- 5 cl Lambig oder Calvados

Zubereitung:

Zuerst die Jacobsmuscheln reinigen:

Nur die weiterverarbeiten, deren Fleisch von rosa–orange bis rot variiert. Muscheln in einer Pfanne mit Olivenöl schmoren lassen. Dann die Tomaten abbrühen, häuten und zerdrücken.

Die leicht angebräunten Muscheln mit Lambig oder Calvados flambieren, anschließend Tomatenmus zugeben. Je nach Geschmack salzen und pfeffern und mit feingehackten Kräutern der Provence würzen. Pfanne abdecken und das Ganze bei kleiner Flamme garen lassen.

Galettezubereitung wie üblich, wenden und mit Muscheln garnieren. Falten und gut erhitzt servieren.

Jacobsmuscheln mit Cidre

Zutaten für vier Personen

- 12 Jakobsmuscheln, aus der Schale und ohne Corail (Rogensack)
- 125 ml Cidre (alkoholhaltiges Apfelgetränk)
- 1 Apfel (Boskop), geschält und fein gewürfelt
- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- 4 EL Crème Fraîche
- Salz
- Pfeffer
- 75 g Butter



Zubereitung:

Das Jakobsmuschelfleisch in der Mitte horizontal halbieren. Butter in einer Pfanne auslassen, Zwiebel– und Apfelwürfel anschwitzen, mit dem Cidre ablöschen und die Jakobsmuscheln hinzugeben. Das Ganze kurz schwenken, Crème Fraîche hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen, kurz köcheln lassen. Jakobsmuscheln als Vorspeise mit geröstetem Baguette und kleinem Salatbouquet servieren. Dazu schmeckt ein Glas Cidre oder trockener Weißwein (Muscadet).

Jacobsmuscheln und Austern in Champagne

Einkaufsliste:

- 100 g Jakobsmuschelfleisch
- 12 große Austern
- 1/4 Lauchstange
- 1/8 l Sahne
- 1/8 l Champagner



- 1 gehäutete und gewürfelte Tomate
- 50 g kleine Champignons
- 1 EL Butter

Zubereitung:

Die Austern öffnen, den Saft auffangen und das Austernfleisch auf einem Sieb abtropfen lassen. Das Jakobsmuschelfleisch und die Austern mit dem fein gewürfeltem Lauch in etwas Butter anbraten. Mit Mehl bestäuben, dann mit Sahne und Champagner auffüllen. Dünn geschnittene Champignons zugeben, pfeffern, salzen und mit den Tomaten noch einmal durchschwenken.

Servieren:

Dazu Baguette reichen.