

Jakobsmuscheln mit Safransauce

Zutaten für 4 Personen

- 16 große Jakobsmuschel(n) ohne Rogen, gefroren (gibt's bei uns)
- ½ EL Butter
- 2 Schalotte(n), fein gehackt
- Salz
- Pfeffer, schwarz
- 150 ml Wein, weiß, trocken
- 250 ml Fischfond
- 200 ml Crème fraiche
- 8 Safranfäden, aufgelöst in etwas Weißwein

Zubereitung

Die Muscheln der Breite nach halbieren. Auf ein Tuch legen. Die Butter erhitzen und die Schalotten zufügen. Zudecken und bei milder Hitze weich dünsten. Die Jakobsmuscheln würzen und in die Pfanne geben. Bei milder Hitze 1 min garen. weitere min. garen. Die Jakobsmuscheln aus der Pfanne nehmen und warm halten. 70° grad im Ofen Den Wein zu den Schalotten geben und bis auf 2 EL einkochen. Den Fond einrühren und bis auf 1/2 Tasse reduzieren. Die Creme fraiche 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. Mit Weißbrot servieren

Getränkempfehlung: Prosecco Spumante Brut IL Fresco von Villa Sandi . **Prosecco des Jahres 2006**
Im Geschmack spritzig und Elegant mit zartem Duft 0,75l Flasche nur 7,90

Spaghetti mit Garnelen oder Frutti de Mare

Für 4 Personen

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 500g Frutti de mare oder 500 Garnelen geschält | 1 frischer Rosmarinzweig |
| <input type="checkbox"/> 500 g Spaghetti von Martelli (Toskana) | Zucker |
| <input type="checkbox"/> 4 Knoblauchzehen | Salz |
| <input type="checkbox"/> 8 EL Olivenöl zum Braten | 2 EL gekörnte Hühnerbrühe |
| <input type="checkbox"/> 5 mittelgroße Zucchini | 200 ml trockener Weißwein |
| <input type="checkbox"/> 1 frische, rote Chili-Schote | 300 ml heißes Kochwasser der Spaghetti |
| <input type="checkbox"/> (Peperoncini) Kann man weglassen | 4EL bestes Olivenöl (gibt's bei uns) |

Frutti de Mare auftauen .Wenn´s schnell gehen muss auch unter fließendem kaltem Wasser Spaghetti in leicht gesalzenem Wasser sehr bissfest garen,(etwa 5 Minuten. 150ml Kochwasser aufheben) Knoblauchzehen mit Messerrücken andrücken.
4 Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin die in1 cm Streifen geschnittenen Zucchini anbraten. Nachdem die Zucchini Farbe angenommen haben, die Knoblauchzehen, die Peperoncini und den Rosmarinzweig in die Pfanne geben.

Mit Zucker, Salz und Hühnerbrühe würzen und mit einem Schuss Weißwein ablöschen.

Die abgegossenen Spaghetti und die Frutti de Mare in die Pfanne geben und das Ganze mit dem heißen, Kochwasser ablöschen. Alles so lange unter rühren köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist und die Spaghetti „al dente“ gegart sind. Sollten die Spaghetti noch zu hart sein noch etwas Wasser nachgießen Pasta auf Tellern anrichten. Mit dem unserem extra nativen Olivenöl beträufeln. Wenn man möchte, kann man noch frisch geriebenen Parmesan drüberstreuen

Weinempfehlung: Unser Weißwein: Gavi di Gavi DOCG 2006 aus dem Piemont von LA Toledana
Verführerischer Duft nach Früchte und Blumen 0,75l Flasche nur 8,90