Jakobsmuscheln

mit Eierschwämmen

dg: sg

2 Personen

200 g Eierschwämme, kleine
Salz
Weisser Pfeffer
20 g Butter
1 Schalotte, sehr feingehackt
1 EL Liscio, grobgehackt

Schalotten in Butter aufschäumen und Pilze beigeben, mit Salz und Pfeffer bestreuen. Langsam garen, bis die Flüssigkeit fast verdunstet ist. Warmstellen.

220 g Jakobsmuscheln (brutto 2 kg)
Salz & weisser Pfeffer
Ausgelassene Butter
1 EL Estragon frisch, grob gehackt
2 EL Weisswein

Muscheln würzen und 3 Minuten in Butter hellbraun braten.

Kurz vor dem Servieren den Liscio untermischen. Pilze auf die Teller geben, Muscheln darauf fügen. Estragon-Fond auf die Jakobsmuscheln geben und servieren.