



Verjus

St. Jacques Verjus

Rezept

Zutaten

12 grosse Jakobsmuscheln

½ dl Verjus

½ TL frisch gemahlener Pfeffer

½ TL gemahlenes Meersalz

3 EL Vorzugsbutter

Zubereitung

1. Das frische Muskelfleisch der Jakobsmuschel von etwelchem Sand und Unreinheiten befreien.
2. In einer heissen Bratpfanne die Butter kurz bräunen (Achtung nicht verbrennen), die Jakobsmuschel beidseitig anbräunen.
3. Die Muscheln rausnehmen und auf einem Teller ziehen lassen und nur mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die heisse Butter und den Satz mit Verjus ablöschen.
5. Die Muscheln wieder zurücklegen und auf kleiner Hitze garen.

Sofort servieren auf einem heissen Teller vielleicht auf feinem Ratatouille. Besonders delikant ist dieses Gericht, wenn die fertigen Jakobsmuscheln noch schnell mit eingekochtem Metessig bestreichen werden.