Rezeptkarte

Jakobsmuschel auf gebratenem Spargel mit Vilgis Wasser und Morcheln

Altes Gewürzamt
Fam. Holland

Zutaten (4 Personen):
200 g Jakobsmuschelfleisch (4 große oder 8 mittelgroße Stück), 40 g Spitzmorchelköpfe getrocknet (Alternativ 160 g frische Morcheln), 8 Stangen Spargel weiß, 8 Stangen Spargel grün, 20 g Schalotte in feine Würfel, 20 g Petersilie fein gehackt, 50 g Butter, Rapsöl, Salz, Pfeffer weiß, Vilgis Wasser, Kerbel als Garnitur

Zubereitung (ca. 1 Stunde):
Die geputzten und gewaschenen Jakobsmuscheln auf ein Küchenkrepp trockenlegen und kalt stellen. Die Spitzmorchelköpfe in warmem Wasser für ca. 45 Minuten quellen lassen und anschließend mehrmals mit kaltem Wasser gut waschen. Danach auf Küchenkrepp trocken tupfen. Den weißen Spargel klassisch schälen. Nun die holzigen unteren 2-3 cm mit einem Messer abschneiden. Die weißen und grünen Spargelstangen von oben gleichmäßig auf 12 cm kürzen. Die Abschnitte für eine andere Zubereitung wie Spargelsuppe, Spargelsalat, etc. verwenden.
Die 12 cm langen Spargelstangen der Länge nach halbieren. Die Spargelstangen in Rapsöl von beiden Seiten ca. 1 Minute kräftig anbraten und mit Salz leicht würzen. Am Ende 10 g Butter und 1 TL Vilgis Wasser hinzufügen und kurz durchschwenken. Im Ofen kurz warmhalten. Die Morchelköpfe in Rapsöl heiß anbraten und mit Salz und weißem Pfeffer würzen. Zum Schluss 20 g Butter sowie die Schalottenwürfel dazugeben und gut durchschwenken. Die Jakobsmuscheln mit Salz und weißem Pfeffer würzen, mehlieren und in Rapsöl von beiden Seiten goldbraun anbraten. Im Ofen bei 160°C weitergaren und am Ende 1 TL Vilgis Wasser, die gehackte Petersilie sowie 20 g Butter dazugeben und die Muscheln mehrfach mit der aufschäumenden Butter übergießen. Die Spargelstangen abwechselnd als Mosaik auf heiße Teller legen. Die Morcheln verteilen und jeweils 1-2 Jakobsmuscheln in die Mitte setzen. Die aromatisierte Bratbutter über die Muscheln und den Spargel verteilen. Mit Kerbel garnieren.