

Jakobsmuscheln in Vanillebutter und Tomatenrisotto



- **Küche:** Französisch, Italienisch
- **Gang:** Abendessen, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Jakobsmuscheln in Vanillebutter und Tomatenrisotto ist eine schicke Vorspeise, die man in vielen Menüs „einbauen“ kann.

Was sich zunächst ungewöhnlich anhört, schmeckt außergewöhnlich gut. Die verschiedenen Komponenten (Muschel, Vanille, Tomate) machen die Vorspeise zu einem Gaumenschamus voller Aromen, die so unterschiedlich sind und dennoch wunderbar harmonieren. Die angenehme Mischung aus **Säure und Süße** lässt die Sauce zu einer echten Geschmacksexplosion im Munde werden. Durch die Vanille erhält die Butter eine edle Note, die den Geschmack der Jakobsmuschel besonders fein untermalt.

Geschmacklich besonders intensiv, eignet sich Estragon wunderbar zum Anrichten der leckeren

Vorspeise. Hier eignet sich der Estragon, wie er gern in der französischen Küche verwendet wird, wie etwa für die Sauce Bernaise. Es zeichnet sich durch ein süßliches Aroma aus.

Zutaten

- Für die Jakobsmuscheln und Vanillebutter: 8 Jakobsmuscheln, gewaschen, trocken getupft
- 2 Schalotten, fein gewürfelt
- 1 Vanilleschote, ausgekratzt
- 100 g eiskalte Butter
- 150 ml Wermut oder trockener Weißwein
- Etwas Fischfond oder Gemüsebrühe
- Etwas Zitronensaft
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle
- Für das Risotto:
 - 300 g Risotto-Reis
 - 800 ml Gemüse- oder Hühnerbrühe (Fond)
 - 1 Knoblauchzehe
 - 200 g passierte Tomaten
 - 200 ml trockener Weißwein
 - 60 g Parmesan
 - Salz, Pfeffer
 - 1 EL Butter(-Schmalz)

Zubereitungsart

Schritt1

Tomatenrisotto: Den Risottoreis, Schalotten und den Knoblauch in 1 EL Butter 2 - 3 min. anschwitzen / anbraten und mit dem Weißwein aufgießen. Fast völlig einkochen lassen, rühren, rühren. Mit etwas Gemüsebrühe angießen und bei kleiner Hitze ca. 12 min. leise köcheln lassen. Nach und nach die Gemüsebrühe und die passierten Tomaten hinzufügen und stetig umrühren, „bissfest“ halten, salzen, pfeffern. Die restliche Butter verrühren und den Oregano. Parmesan und Tomaten unter heben.

Schritt2

Die Schalottenwürfel in etwas Butter glasig anschwitzen und mit dem Wein aufgießen. Übrige Butter in den Gefrierschrank legen. Das Vanillemark dazu geben und auf ein Drittel reduzieren lassen, salzen, pfeffern. Nunmehr die eiskalte Butter scheinchenweise mit dem Schneebesen unter schlagen, bis die Vanillebutter bindet

Schritt3

Zeitgleich die Jakobsmuscheln salzen, pfeffern und mit Zitronensaft beträufeln, leicht mit Mehl bestäuben. Bei mittlerer Hitze in Butter auf beiden Seiten braten, appetitlich Farbe nehmen lassen. Auf einem Sockel Tomatenrisotto anrichten und mit der Vanillebutter umgießen.

Jakobsmuscheln: Die Delikatesse aus dem Meer

In der griechischen **Mythologie** sieht man die Jakobsmuschel als Transportmittel des mächtigen Poseidon, Gott des Meeres. Die Muschel ist **Symbol des Meeres**, auch bei der griechischen Göttin Aphrodite, der Schaumgeborenen Venus, wie auf Botticellis berühmten Gemälde „Die Geburt der Venus“ (aus der Jakobsmuschel heraus), schön dargestellt. Der Blick auf die antike Mythologie zeigt, dass die Jakobsmuschel seit jeher als edel und fein gilt – etwas göttliches.

Und so göttlich wie ihr Geschmack, ist auch die Herkunft des Namens. Namensgeber ist der heilige Jakobus, Schutzpatron der Pilger, wodurch auch der Name Pilgermuschel als Synonym für Jakobsmuschel gebräuchlich ist.

Jakobsmuscheln bezeichnen **zwei nahe verwandte Arten** der Muschel-Gattung Pecten (Kammermuscheln). Sie kommen im Mittelmeer vor und an der atlantischen Küste vor.

Rezeptart: Buttersaucen, Fischgerichte, Partyrezepte, Schalen- und Krustentiere, Warme Vorspeisen **Tags:** edel, jakobsmuscheln, köstlich, vorspeise

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (Kcal)590
- KH (g)27
- Eiweiß (g)16
- Fett (g)39
- Ballast3

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/jakobsmuscheln-vanillebutter-tomatenrisotto/>