Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



JAKOBSMUSCHELN SAUCE THERMIDOR

ZUBEREITUNG: 25 MIN. · KOCHZEIT: 7 MIN. · BACKZEIT: 28 MIN.

Was kann kocht man als Vorspeise, wenn man Gäste empfängt?

Ich mag gern mein Menü mit einer kleinen Vorspeise mit Fisch oder Meeresfrüchten anfangen. Dieses Mal hatten wir eine Freundin zu Besuch und ich wollte mal gern etwas sehr feines und „neues“ für Sie zubereiten.

Ich habe direkt an Jakobsmuscheln gedacht, da es eine edle Meeresfrucht ist, die oft sehr gut für neue Degustation ankommt.

Das Fleisch der Jakobsmuschel ist eher fest und der Geschmack nicht zu intensiv. Eine leckere Salz-Note, die sich sehr gut mit einer leckeren Sauce und ein bisschen Blätterteig harmoniert!

Ich habe mich für die **Sauce Thermidor** entschieden, weil man sie auch sehr gut im Voraus vorbereiten kann, und sie passt einfach himmlisch zu Fisch.

Für die Zubereitung habe ich aus dem Schrank meine „Jakobsmuscheln Schalen“ herausgesucht. In Frankreich kann man Rezepte, wie ich es hier heute vorstellt, fertig kaufen. Dabei sind die Jakobsmuschel immer in solchen echten Jakobsmuscheln Schalen gekocht.

Man kauft sie 1 Mal, weil es einfacher ist, und dann bewahrt man die Schalen für spätere Rezepte.

Tipp von mir:

Wenn man in diese Jakobsmuschel-Schalen kocht, ist immer die Frage **wie halte ich sie stabil beim Backe**n?

Viele empfehlen, Salz in die Auflaufform zu geben und dann die Schalen daraufzulegen. Oder Backpapier zu krempeln.

Ich mache es anders: mit **Backperlen**. Ich finde es praktischer, weil man die Perlen nach dem Backen ganz einfach in ein Sieb geben und waschen kann. Weil immer ein bisschen Sauce über die Kugeln läuft.

Zutaten für Jakobsmuscheln Sauce Thermidor für 4 Personen:

8-10 Jakobsmuscheln (oder 3 Fischfilet, falls ihr keine Meeresfrüchte mögt), 1 Rolle Blätterteig, 6 Jakobsmuschelschalen.

Sauce Thermidor: 1 Zwiebel (klein geschnitten), 10 g Butter, 100-150 ml Weißwein, 1 EL Dijon Senf, 2 EL Crème Fraiche (d’Isigny), 200 ml Sahne, Muskatnuss, schwarzer Pfeffer, Fleur de sel, 1 Eigelb.

Milch zum pinseln.

1- In einer Pfanne die Butter schmelzen und darin die klein geschnittene Zwiebel, das Lorbeerblatt und die Nelke anbraten. Dann mit Weißwein reichlich ablöschen. 1 guten EL Dijon Senf dazu geben, umrühren.

2- Dann Sahne dazu geben und 5 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. 2 EL Crème Fraîche geben, umrühren.

Mit Muskatnuss, Pfeffer und ein Prise Salz abschmecken.

Am Ende das Eigelb dazu geben, noch einmal umrühren und die Pfanne vom Herd wegnehmen.

3- In eine große Auflaufform Backperlen geben. Darauf die Jakobsmuscheln Schalen legen.
Falls ihr kein Schalen habt, einfach in kleine Schälchen (wie diese) das Rezept zubereiten.
In jeder Schalen die Jakobsmuscheln verteilen. (oder den Fisch)

Die Thermidor Sauce auf die Jakobsmuscheln verteilen.

4- Den Blätterteig ausrollen und lange Bänder daraus schneiden. Diese Blätterteig-Bänder auf die Jakobsmuscheln Schalen legen, und mit Vollmilch pinseln.

Backen: 25-30 Minuten bei 180°C Umluft.

Et voilà !

Noch ein Rezept zum Angeben wie ich sie mag! Es ist die perfekte Vorspeise für euer Ostern Menü.

Also zögert nicht, es nachzukochen und postet hier eure Variation davon und eure „nachkoch“-Fotos“

BISOUS

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de