

Grüner Spargel mit Jakobsmuscheln

(Rezept von SRF Frankreich-Korrespondent Daniel Voll)

Zutaten: (für 4 Personen)

- 6 EL Olivenöl
- 800 g grüner Spargel, das harte Ende abgeschnitten und das untere Drittel der Spargelstangen geschält
- 1 – 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 300 g Kirschtomaten
- Meersalz, Piment d' Espelette, und Pfeffer zum Abschmecken
- etwas trockener Weisswein und etwas Zitronensaft zum Ablöschen
- 1 EL Bratbutter
- 12 ganz frische Jakobsmuscheln (wenn möglich mit Corail), mit kaltem Wasser gewaschen und trocken getupft
- Peterli oder Estragon, gehackt

Zubereitung:

In einer grossen Bratpfanne 4 EL Olivenöl erhitzen und den Spargel 4 – 5 Min. anbraten. Den Knoblauch und die Tomaten zugeben und alles zusammen weiter anbraten, bis die Tomaten aufplatzen.

Mit Meersalz und Piment d' Espelette würzen und mit Weisswein und Zitronensaft ablöschen. Die Pfanne vom Herd nehmen.

In einer zweiten Pfanne 2 EL Olivenöl und die Butter erhitzen. Die Jakobsmuscheln bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 1 bis max. 2 Min. hellbraun anbraten. Im Innern soll die Muschel noch leicht glasig sein.

Die Muscheln mit Salz und Pfeffer würzen und auf dem noch leicht warmen Spargel anrichten. Mit Peterli oder Estragon bestreuen und schnell servieren.