

Kochgruppe Scharf

Menu vom 8. September 2023

Jakobsmuscheln
auf Tagliatelle an Safransauce

Miesmuscheln marinière

Gebratenes Zanderfilet
auf Rahmspinat

En guetä wünscht

Kurt

Jakobsmuscheln

auf Tagliatelle an Safransauce

Zutaten für 8 Personen:

Pro Person 3 Jakobsmuscheln

500 gr. Nudeln

1 Zwiebel fein gehackt

2 dl. Weisswein

4 dl. Rahm

Safran

Salz und Pfeffer

Fein geschnittener Schnittlauch

Zubereitung:

Sauce:

Zwiebeln im Olivenöl andünsten, mit Weisswein ablöschen und mit Rahm aufgiessen.

Würzen mit Safran, Pfeffer und Salz

Die gekochten Nudeln zur Sauce geben.

Jakobsmuscheln in der Butter (nicht zu heiss) anbraten.

Auf einem heissen Teller die Nudeln in der Mitte anrichten, Jakobsmuscheln darauflegen und mit Schnittlauch garnieren

Miesmuscheln marinière

Zutaten für 8 Personen:

2 Zwiebeln fein gehackt
4 Knoblauchzehen fein gehackt
Olivenöl zum andünsten
3 kg Miesmuscheln
4dl Weisswein
Salz, Pfeffer
2dl Rahm
Peterli und Schnittlauch

Zubereitung:

Die Miesmuscheln unter fliessendem Wasser gut bürsten, Bart entfernen, bereits offene Muscheln wegwerfen

Olivenöl erhitzen

Zwiebeln und Knoblauch andünsten

Muscheln begeben, und gut andünsten

Mit Weisswein ablöschen und Muscheln ca. 5 Minuten köcheln lassen

Rahm dazugeben, und mit den Kräutern fertig kochen

Nicht aufgegangene Muscheln wegwerfen (ungeniessbar), anrichten und geniessen

Beilage:

Parisette

Gebratenes Zanderfilet auf Rahmspinat

Zutaten für 8 Personen:

1.2 kg Zanderfilet

Salz und Pfeffer

Butter zum anbraten

2 kg. Spinat wenn möglich frisch (ansonsten 800 gr. tiefgekühlt)

1 Zwiebel fein gehackt

2 Knoblauchzehen fein gehackt

3 dl Rahm

Zubereitung:

Spinat waschen, im Olivenöl die Zwiebeln und den Knoblauch andünsten
Spinat dazugeben, würzen mit Salz, Pfeffer, etwas Wasser dazu giessen
und wenig Bouillonpaste begeben. Zum Schluss mit Rahm verfeinern

Die gewürzten Zanderfilet im Butter goldgelb braten und auf dem
Rahmspinat anrichten.