

**Frisch gekocht**  
**Dienstag, 31. Jänner 2017**



**Rezept von Konstantin Filippou**

### **Jakobsmuscheln in Lauch-Maroni-Rahm**

**25 Minuten /leicht**



---

#### **Zutaten für 4 Personen**

18 Jakobsmuscheln, 2 Stangen Lauch, 3 Jungzwiebeln, 1 Knolle Knoblauch, 30 g Ingwer, 4 Birnen, 1 Kopf Wirsing, Olivenöl, 200 ml Weißwein, 400 g gegarte Maroni (küchenfertig), 200 ml Obers, Salz, Pfeffer.

#### **Zubereitung**

Das Jakobsmuschelfleisch auslösen und den orangeroten Corail abtrennen. Die Lauchstangen der Länge nach aufschneiden, gründlich waschen und in feine Scheiben schneiden. Die Jungzwiebeln mit dem Grün in dünne Ringe schneiden. Ingwer schälen und hacken. Den Wirsing klein schneiden, die Birnen entkernen und in Spalten schneiden.

Den Kohl in einem Topf in Olivenöl anschwitzen. Lauch, Jungzwiebeln, Birnen und Ingwer zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und bei schwacher Hitze 10 Minuten garen. Die Jakobsmuscheln mit der halbierten Knoblauchknolle in Olivenöl auf jeder Seite 2 Minuten scharf anbraten. Mit dem Weißwein ablöschen, mit Obers aufgießen und die Maroni zugeben.

Das Wirsinggemüse ebenfalls zugeben und nochmals 4-5 Minuten köcheln.