



Kammuscheln in cremiger Safransauce

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten für 4 Personen:

200 g Kammuscheln von Escal

2 Stangen Frühlingszwiebeln

1 –2 Schalotten 200 ml Sahne 200 ml Fischfond

0,1 g Safran



Zubereitung:

1. Die Kammuscheln mit kaltem Wasser abspülen und ca. 1 Stunde bei Zimmertemperatur auftauen lassen.
2. Die aufgetauten Kammuscheln in einer vorgeheizten, beschichteten Pfanne mit Butter bei starker Hitze (Stufe 8 von 10) unter gelegentlichem Wenden ca. 5 Minuten braten.
3. Die Stangen Frühlingszwiebeln waschen, trocknen, der Länge nach in dünne Streifen schneiden und in kaltes Wasser legen.
4. Die Schalotten in feine Würfel schneiden, mit Sahne und Fischfond erhitzen und auf 1/3 einkochen lassen.
5. Der Safran zugeben und mit einem Stabmixer pürieren.
6. Die abgetropften Frühlingszwiebeln in die Sauce geben und die Kammuscheln mit Safransauce auf 4 vorgewärmten Tellern anrichten.