

Fischtipps



Jacobsmuscheln

Lebensraum

Mittelmeer

Gewichte · Angebotsformen

Erhältlich in zwei verschiedenen Größen „Queen“ 15-20g und „King“ 20-40g

Verfügbarkeit

ganzjährig, Hauptsaison: Oktober bis März

Die fast weißschalige Jakobsmuschel erreicht einen Durchmesser von 10 bis 13 cm. Ihre Schale hat 14 bis 16 scharfkantige Strahlenrippen.

Als Lebensraum bevorzugt die Muschel Sand- und Korallenuntergrund und ist vorwiegend im Mittelmeer verbreitet. Die offizielle Hauptfangzeit dieser Muschel ist von November bis März. Die Jakobsmuschel überzeugt durch ihren mild-nußigen Geschmack. Sie darf auf keinem Meeresfrüchte-Buffer – auch als dekorativer Blickfang – fehlen.

Nährwerte pro 100 g eßbarem Anteil

Kalorien	63,3 kcal	Eiweiß	15,6 g
Cholesterin	105 mg	Fett	0,1 g

Jacobsmuschel mit Burgunderbutter



16 Stück Jacobsmuscheln, 250 g weiche Butter, 1 Bund gehackte Petersilie, 6 Stück Knoblauchzehen, 4 EL feingehackte Schalotten, Salz, frisch gemahlener weißer Pfeffer, grobes Salz

1. Jacobsmuscheln waschen, Muschelfleisch sorgfältig herausheben und die untere Muschelschalen säubern, trocknen und warmstellen.
2. Weiche Butter, Petersilie, Schalotten und feingehackten Knoblauch mit einem Schneebesen in einer Schüssel verrühren.
3. Muschelfleisch in die Muschelschalen einbringen, großzügig mit der Burgunderbutter bestreichen und in einem Teller mit grobem Salz im Ofen oder Griller gratinieren.

Heiß servieren und als klassische Beilage französisches Weißbrot reichen.

Jacobsmuschel auf Bretonische Art



12 Stück Jacobsmuscheln, grobes Salz, 1 Schalotte, 100 ml trockenen Weißwein, 2 EL trockenen Vermouth, 400ml Fischfond, 250ml Schlagobers, 20 g eiskalte Butter, Salz, Cayennepfeffer, Zitronensaft, 40 g Butter, 500 g gekochte Kartoffelscheiben, 1 Zwiebel, Meersalz, frisch gemahlener Pfeffer

1. Muscheln waschen, öffnen und das Muschelfleisch herausheben. Die untere Muschelschalen sorgfältig waschen, trocknen und warmstellen.
2. Geschälte Schalotten in feine Scheiben schneiden, Schalotten mit Weißwein, Vermouth und Fischfondum 1/3 reduzieren. Das flüssige Schlagobers zufügen und solange kochen bis die Sauce eine sämige Konsistenz aufweist. Abseihen und mit einem Stabmixer die eiskalte Butter mit der Sauce aufmixen.
3. Fein würfelig, geschnittenen Zwiebel in einer Pfanne anschwitzen, Kartoffel scheiben beigeben und anbraten.
4. Sauce erhitzen, Muschelfleisch 3 – 4 Minuten in der Sauce ziehen lassen.
5. Muschelschalen in einen Teller mit grobem Salz setzen, mit Zwiebelkartoffelscheiben auslegen, Sauce einfüllen.

Mit rosa Pfefferkörnern vollenden und sofort servieren.