





Jakobsmuscheln an Erdbeeren & Spargel

 2 PERSONEN  45 MIN  SCHWIERIGKEIT

ZUTATEN

- 500 g Spargel
- 250 ml Weißwein
- 250 g Erdbeeren
- 12 Jakobsmuscheln
- 1 Eigelb
- 80 g **Unsere Butter**
- Salz, Pfeffer
- Olivenöl
- frische Kräuter

ZUBEREITUNG

- 1** Den Spargel waschen, schälen und die unteren Enden abschneiden. Anschließend in schräge Abschnitte schneiden und in Weißwein ca. 10 Minuten blanchieren. Den Spargel herausnehmen und den Sud aufbewahren. Ein paar Erdbeeren zur Seite legen und in kleine Streifen schneiden, den Rest pürieren. Die Jakobsmuscheln kurz in Öl anbraten und im Spargelsud gar ziehen lassen.
- 2** Das Eigelb im Wasserbad schaumig schlagen und mit flüssiger **Unsere Butter** verquirlen. Mit etwas Spargelsud, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Muscheln mit Spargel und Erdbeeren arrangieren und mit dem Erdbeerpüree und der Buttersoße beträufeln. Mit frischen Kräutern dekorieren.

