**JAKOBSMUSCHELN AUF GEMÜSECOUSCOUS MIT KREUZKÜMMELSCHAUM**

Ein Bild, das Essen, Platte, Mahlzeit, Kulinarik enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

**GEMÜSECOUSCOUS**

1.5 Lauchstange  
1.5 getrocknete Tomate  
450 g Couscous  
2 Prise Kurkuma  
2 Prise Kreuzkümmel Salz, Pfeffer

**KREUZKÜMMELSCHAUM**

340 ml Weissweinsauce \*  
45 ml Rahm, geschlagen  
22 g Kreuzkümmel

**WEISSWEINSAUCE 4dl**

1 Schalotte oder Zwiebel, fein gehackt  
2 EL Butter  
1 Knoblauchzehe, fein gehackt  
2 dl Weisswein  
3 Thymianzweige  
1 EL Mehl  
2 dl Bouillon  
1 dl Rahm /Salz/Pfeffer

**JAKOBSMUSCHELN**

27 küchenfertige Jakobsmuscheln  
Mehl zum Bestäuben  
22 ml Erdnussöl oder Olivenöl  
2 Knoblauchzehe  
1 Zitrone  
Salz, Pfeffer

**Gemüsecouscous** Den Lauch gründlich putzen und in kleine Würfel schneiden, die getrocknete Tomate fein würfeln. 450 Milliliter Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und mit Kurkuma, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer abschmecken. Tomatenwürfel, Lauch und Couscous dazugeben. Den Herd ausschalten, noch einmal gut umrühren, dann den Deckel daraufsetzen und 20 Minuten auf der warmen Herdplatte quellen lassen. Abschliessend mit einer Gabel auflockern.

**Weissweinsauce** Die Schalotte oder Zwiebel in Butter dünsten, Knoblauch beigeben, kurz mitdünsten. Mit Weisswein ablöschen. Thymian beifügen und auf 0,5 dl reduzieren. Mehl und Bouillon mischen, beifügen, 5 Minuten köcheln. Thymian herausnehmen, Sauce pürieren oder durch ein Sieb passieren. Rahm beigeben, erhitzen, abschmecken.

**Kreuzkümmelschaum** Die fertige Weissweinsauce kurz aufkochen, den geschlagenen Rahm und den Kreuzkümmel zur Sauce geben. Kräftig aufmixen.

**Jakobsmuscheln** Jakobsmuscheln auf einer Seite im Mehl wenden und in heissem Fett auf beiden  
Seiten goldbraun anbraten, sodass sie innen noch glasig und weich sind. Die Knoblauchzehe schälen und fein würfeln, die Zitrone auspressen. Jakobsmuscheln mit Salz und Pfeffer würzen, nach Wunschmit etwas Knoblauch und Zitronensaft abschmecken und sofort anrichten.

**Anrichten** Den Couscous mithilfe eines Ringes auf die Mitte der Teller platzieren, die Jakobsmuscheln darauflegen und mit Kreuzkümmelschaum verfeinern. Sofort servieren. Dazu passt Salat.