

Jakobsmuscheln mit Chili-Eierlikör-Sauce auf Blätterteigfleuron und Julienne Gemüse

Zutaten

Teilnehmer-Rezept Rezeptwettbewerb Winter-Rezepte

Um das Herz der Lieblingsfrau zu erobern!

Für die Chili-Eierlikör-Sauce:

40 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Salz

1 Prise Zucker

180 g Butter

40 ml Weißwein

3 Eigelbe

weißer Pfeffer

Saft einer halben Zitrone

1 frische Chili fein hacken

Blätterteig

Julienne Gemüse:

2 Karotten

1 Zucchini

Zubereitung

Chili-Eierlikör-sauce:

Die restliche Butter zerlassen, dabei den weißen Schaum abschöpfen. Die so geklärte Butter leicht abkühlen lassen. In einer Schüssel über einem Wasserbad Weißwein, Eigelbe, Salz und Pfeffer zu einer cremigen Masse aufschlagen. Vom Herd nehmen und unter Rühren erst die Butter, dann den Zitronensaft, Chili und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zugeben. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Blätterteig:

Den Blätterteig in 2 runde Kreise ausschneiden und über zwei kleine Schüsseln stülpen. 20 Minuten im Backofen gar werden lassen. Dann von der Schüssel abstülpen und als Schalen auf zwei Teller drapieren. 6 gebratene Jakobsmuscheln dazugeben.

Julienne Gemüse:

Zwei Karotten und eine Zucchini fein zu Julienne Gemüse schneiden, in einer Pfanne anbraten und ebenfalls dazu drapieren.

[Link zum Rezept: Jakobsmuscheln mit Chili-Eierlikör-Sauce auf Blätterteigfleuron und Julienne Gemüse](#)