Jakobsmuscheln auf Safrankartoffelscheiben

Die Jakobsmuschel habe ich ganz einfach zubereitet: Nur mit etwas Salz und Pfeffer gewürzt und in Olivenöl angebraten. Dafür bekamen sie beim Anrichten ein delikates Bett: Vorgegarte Kartoffelscheiben, die ich in einem kleinen Safran-Sud fertiggeschmort habe. Die gediegenen Zutaten machen dieses an sich einfache Gericht zu einem Festschmaus, da lohnt es sich, auch einen guten, aber nicht zu aufdringlichen Weisswein zu verwenden: Der Arneis von Sarotto aus dem Piemont ist da eine sehr gute Wahl.

Zutaten (1 Vorspeise)

```
3     Muskeln der Jakobsmuschel
1     kleine Kartoffel (festkochend, z.b. Annabelle)
1     kleine Schalotte
1dl   Weisswein (Arneis)
1     Prise Safranfäden
1/2dl Vollrahm
      Olivenöl, Salz und Pfeffer
```

Zubereitung

Kartoffel in Salzwasser knapp durchgaren (ca. 15 Minuten), etwas auskühlen lassen und in ca. 3mm dicke Scheiben schneiden.

Safranfäden zwischen den Finger leicht zerreiben und im Weisswein einlegen.

Jakobsmuschel ringsum leicht salzen, pfeffern und auf jeder Seite 2 Minuten anbraten, danach die Pfanne von der Herdplatte ziehen und die Jakobsmuscheln ein paar Minuten nachziehen lassen.

Parallel dazu Schalotte in dünne Scheiben schneiden und in Olivenöl kurz anbraten,

Kartoffelscheiben zugeben und beidseitig rösten bis sie leichte, braune Röstspuren zeigen. Weisswein mit den Safranfäden und den Vollrahm dazugiessen. Mit wenig Salz und Pfeffer abschmecken, die Kartoffeln 3-4 Mal sorgfältig in der Sauce wenden und sogleich anrichten.

Jakobsmuscheln auf die Safrankartoffeln legen und mit etwas Petersilie garnieren.

Safranfäden im Weisswein einlegen