

Eine leichte Köstlichkeit zum Geniessen

Jakobsmuscheln mit Dill an Reis

Für 2 Portionen.

Zutaten:

- 140 g Reis (z.B. Jasminreis)
- 1 Zwiebel, gehackt
- 200-240 g Jakobsmuscheln
- 1 Brokkoli
- 1 dl Halbrahm
- 2 EL Mehl
- 1-2 TL Zitronensaft
- Öl (Rapsöl)
- 4 EL Dill gehackt & Dekorzweig
- (Bouillon), Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. Einen Topf mit 300 ml Wasser und ein wenig Salz erhitzen. Den Jasminreis waschen bis das Wasser klar ist, so wird die zusätzliche Stärke herausgewaschen. Sobald das Wasser kocht den gewaschenen Reis dazugeben und auf mittlere Temperatur stellen und kochen bis er weich ist. Genaue Kochzeit siehe Verpackung.
2. Den Brokkoli in einzelne Röschen schneiden und in einem Topf mit Siebeinsatz dämpfen, dies dauert ca. 10 Minuten. Damit der Brokkoli nicht zu weich wird, sollte dies immer mal wieder mit einer Gabel oder einem Messer kontrolliert werden.
3. Sauce:
Den Dill fein hacken und 1 EL für den Zubereitungsschritt 4 beiseitelegen.
Zwiebel in feine Stücke schneiden und in einer Bratpfanne mit wenig Öl anschwitzen. 1 dl Rahm dazugeben und sobald dieser warm ist mit etwas Bouillon oder mit Salz würzen. Nun mit dem Mehl binden (fein dazu sieben und gut rühren). Den Dill dazugeben und die Sauce mit dem Zitronensaft und Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.
4. Die Jakobsmuscheln 5 Minuten vor dem Servieren in einer Pfanne mit wenig Öl auf jeder Seite 1.-1.5 Minuten anbraten und mit ein wenig grobkörnigem Salz und Pfeffer sowie etwas Dill würzen und direkt servieren.

Tipp zum Servieren:

Füllen Sie den Reis in eine Tasse ab und stürzen Sie diese auf den Teller, so erhalten Sie einen schön geformten Reiskugelhopf. Ein wenig Dill auf den Reis geben und fertig ist das Schlemmeressen.