

Coquilles St. Jacques auf Safran-Lauchgemüse

Zutaten: für 4 Personen



300g festkochende Kartoffeln
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Specktranche
1 EL Olivenöl
1 dl Weisswein
1 Briefchen Safran
300g gebleichter Lauch
 $\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
400g Coquilles St. Jaques,
ausgelöst, ohne Rogen
1 EL Mehl
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 EL Butter
 $\frac{1}{2}$ dl Noilly Prat

Zubereitung:

- Die Kartoffeln schälen und in 1 cm grosse Würfel schneiden.
- Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Den Speck ebenfalls fein hacken.
- In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und Speck darin glasig dünsten.
- Die Kartoffeln beifügen und kurz mitdünsten. Mit Weisswein und 1dl Wasser ablöschen, den Safran beifügen und alles leicht mit Salz sowie Pfeffer würzen.
- Zgedeckt etwa 15 Minuten auf mittlerer Stufe kochen lassen.
- Inzwischen den Lauch je nach Grösse der Länge nach halbieren oder vierteln, dann in 1 cm breite Stücke schneiden.
- Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.
- Die Coquilles kurz unter kaltem Wasser spülen und mit Küchenpapier trockentupfen.
- Den seitlichen kleinen, festen Muskel entfernen.
- Wenn die Kartoffeln fast gar sind, den Lauch beifügen und 5 Minuten mitkochen.

- Die Coquilles mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Mehl bestäuben.
- Eine beschichtete Bratpfanne leer erhitzen. Die Butter hineingeben und aufschäumen lassen.
- Die Coquilles darin auf jeder Seite je nach Grösse 1-2 Minuten braten.
- Aus der Pfanne nehmen, den Bratensatz mit Noilly Prat ablöschen und sirupartig einkochen lassen.
- Inzwischen den Schnittlauch unter das Lauchgemüse mischen und mit den Coquilles auf vorgewärmten Tellern anrichten.
- Den Bratensatz darüber träufeln und sofort servieren.