



\*\*\*

## **Jakobsmuscheln an Rahmsauce**

\*\*\*

## **Schottischer Lachs in Whisky- Kräuter-Sauce**

\*\*\*

## **Schottische Pfanne**

\*\*\*

# Jakobsmuscheln an Rahmsauce

- 50 g Butter
- 1 Zwiebel gehackt
- 2 Knoblauchzehen gehackt
- 12 Jakobsmuscheln
- 1.5 dl trockner Weisswein
- 4 EL fein gehackte frische Basilikumblätter
- 1.5 dl Rahm
- Salz und Pfeffer



Butter erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch hinzufügen und kurz dünsten. Jakobsmuscheln für 2 Minuten mit braten. Wein zugeben und für weitere 2 Minuten weiterbraten. Die Jakobsmuscheln aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Basilikum und Rahm zugeben und den Rahm reduzieren bis sich die Sauce verdickt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Jakobsmuscheln wieder dazugeben und warm werden lassen.

Die Jakobsmuscheln auf Pasta servieren.

# Schottischer Lachs in Whisky-Kräuter-Sauce

- ½ Bund Dill
- ½ Bund Koriander
- 1 unbehandelte Zitrone
- 3 EL Scotch Whisky
- 6 EL Weissweinessig
- 75 ml Olivenöl (plus 6 EL)
- 400 g Lachsfilet (ohne Haut und Gräten)
- 1 grosse Salatgurke
- Salz und Pfeffer
- etwas Zucker



Gurken schälen, fein hobeln, mit 1 TL Salz 20 min ziehen lassen. Rest Dill hacken, mit 3 EL Essig, Salz, Pfeffer, Zucker verrühren, 6 EL Öl unterschlagen. Gurken abgießen, mit der Vinaigrette mischen.

Kräuter (bis auf zwei Stiele Dill), abgeriebene Zitronenschale und ausgepressten Zitronensaft, Whisky und 3 EL Essig im Mixer 1 min pürieren. das Olivenöl in dünnem Strahl zugeben, 2 min verquirlen, salzen, pfeffern. Lachs in 1/2 cm dicken Scheiben auf einer ofenfesten Platte verteilen, mit Hälfte Marinade bestreichen, 6 Std. kalt stellen.

Lachs im Ofen bei 240° ca. 10 Minuten braten, mit restlicher Marinade anrichten.

Lachs zusammen mit den Gurken anrichten und dazu Salzkartoffeln servieren.

# Schottische Pfanne

- 45 g Butter
- 2 grosse Zwiebeln
- 250 g Pilze in Scheiben
- 4 dicke Filetsteaks (insgesamt 800 g)
- 40 ml Whisky
- 2 TL Mehl
- 125 ml Bouillon, warm
- Salz und Pfeffer



Butter in einer Pfanne erhitzen, in Scheiben geschnittene Zwiebeln, zugeben. Bei mittlerer Hitze 5 Minuten braten. Pilze hinzufügen, 5 Minuten unter rühren leicht goldbraun braten. Auf eine Seite der Pfanne schieben. Die Steaks in die Pfanne legen. Auf jeder Seite 3 Minuten braten. Zwiebeln und Pilze zufügen, alles mit Whisky übergießen und die Pfanne schütteln. Die Steaks herausnehmen und warm halten. Mehl zu der Bratflüssigkeit geben, 1 Minute rühren. Nach und nach Brühe zugießen. 2 Minuten kochen lassen bis die Sauce leicht andickt, eventuell nochmals etwas Bouillon nachgiessen, je nach Konsistenz der Sauce. Mit Salz und Pfeffer würzen, die Steaks auf Tellern anrichten, die Sauce auf den Steaks verteilen und zusammen mit Bratkartoffeln servieren.