

Lauch mit Jakobsmuschel und Panko-Crunch

Ein elegantes Frühjahrsgericht mit wenig Aufwand und viel Geschmack.

🕒 Zubereitungszeit: etwa 30 Min. | III einfach



Bilder: © Ariane Bille für BVED

Zubereitung

- Lauch putzen, waschen, Strunk entfernen und die untere Stange in zwölf Scheiben schneiden. Die festeren Blätter gründlich waschen und in feine Streifen schneiden.
- Die Hälfte der Butter in der Pfanne erhitzen und die Lauchscheiben darin von beiden Seiten etwa 3–4 Min. anbraten.
- Inzwischen Zitrone heiß waschen und trocken reiben. Jakobsmuscheln abwaschen und trocken tupfen. Dann zum Lauch in die Pfanne geben, etwas Zitronenschale darüber reiben und von jeder Seite etwa 2–3 Min. goldbraun braten. Lauch und Jakobsmuscheln aus der Pfanne nehmen, salzen, pfeffern und warmhalten.
- In der selben Pfanne den Rest der Butter bis auf 1,5 EL auflösen und die Lauchstreifen darin anbraten. Restliche Zitronenschale darüber reiben, mit einem Spritzer Zitrone ablöschen, Sahne hinzufügen und für 8–10 Min. cremig einkochen. Geriebenen Parmesan hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Zum Schluss Panko-Mehl in der restlichen Butter goldbraun rösten und mit 1 Prise Salz abschmecken.
- Lauch-Creme in Schalen oder Jakobsmuschelschalen geben, und den Lauch und die Jakobsmuscheln darauf geben. Mit Minzblättchen garnieren und Panko-Crunch bestreut genießen.

Zutaten für 6 Portionen (Vorspeise):

- 1 Stange Lauch
- 30 g Butter
- 6 Jakobsmuscheln
- 1 Bio-Zitrone
- 150 ml Sahne
- 15 g Parmesan
- Meersalz und Pfeffer
- 4 EL Panko-Mehl
- 6 Minzblättchen