



# La sélection du Chef®

Leidenschaftlicher

## Geschmack!

### Jakobsmuscheln mit Tomatenfondue



FÜR 4 PERSONEN

- 20 Jakobsmuscheln
- 6 Cornabel F1 Tomaten
- 1 Zwiebel
- 2 Schalotten
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 50 g gehackter Schnittlauch
- Salz, Pfeffer
- 3 Esslöffel Mehl
- etwas Milch
- 1 Zweig Thymian

Cornabel F1



## Marc Haeberlin

Restaurantinhaber in Illhausern (Fr)



Das Restaurant „L'Auberge de l'ill“ ist weit bekannt und berühmt. Ein Denkmal der Gastronomie, von Sternekoch Marc Haeberlin in vierter Generation geführt. Schon 1967 verlieh der Guide Michelin der L'Auberge de l'ill 3 Sterne, die sie auch 45 Jahre später noch besitzt.

L'Auberge de l'ill - 2, rue de Collonges au Mont d'Or - 68970 Illhausern  
[www.auberge-de-l-ill.com](http://www.auberge-de-l-ill.com)



# Jakobsmuscheln mit Tomatenfondue

- 1 Öffnen Sie die Jakobsmuscheln und holen Sie mit Hilfe eines Löffels den weißen Kern heraus. Waschen Sie das Muschelfleisch unter fließendem Wasser.
- 2 Für das Tomatenfondue: Tauchen Sie die Tomaten einige Sekunden in kochendes Wasser und anschließend in Eiswasser. Entfernen Sie die Haut und die Kerne und schneiden Sie das Fruchtfleisch in Würfel.
- 3 Dünsten Sie die Schalotten in etwas Butter an, bis sie glasig sind. Fügen Sie die Tomatenwürfel und eine Spur Knoblauch hinzu, schmecken Sie mit Pfeffer und Salz ab.
- 4 Lassen Sie alles kochen, bis die gesamte Feuchtigkeit verdampft ist. Fügen Sie den Rest der Butter in kleinen Stückchen hinzu und schmecken Sie, wenn nötig, erneut ab.
- 5 Salzen und pfeffern Sie das weiße Muschelfleisch, wenden Sie es in Mehl und braten Sie es bei hoher Temperatur 3 Minuten auf jeder Seite an, bis es eine schöne goldbraune Farbe hat. Halten Sie die Muscheln in einer Schale warm.
- 6 Schneiden Sie die Zwiebel in Ringe, tauchen Sie diese in Mehl und lassen Sie sie etwa 2 Minuten in einer Fritteuse ausbacken, bis sie Farbe zeigen.
- 7 Servieren Sie das Tomatenfondue auf einem Teller und legen Sie die gebratenen Jakobsmuscheln darauf. Verzieren Sie alles mit dem Thymianzweig und garnieren Sie mit dem Schnittlauch.



Für weitere Rezepte,  
Kulturtipps und eine Übersicht  
aller Verkaufsstandorte, werfen Sie einen Blick auf

[www.la-selection-du-chef.com](http://www.la-selection-du-chef.com)