

Cremige Zitronen-Kartoffeln mit Kammuscheln

Zutaten für 2 Personen

400 g Kammuschel Fleisch
400 g Kartoffeln
1 Bio Zitrone
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
250 ml Sahne
2 EL Olivenöl
1 Frühlingszwiebel
2 kleine Tomaten
30 g Butter
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Kammuscheln über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen.

Die Kartoffeln schälen und in kleine Kästchen schneiden, diese in etwas Salzwasser ca. 10 Minuten kochen (nicht zu weich!). Die Frühlingszwiebel und Tomaten waschen und schneiden.

Die Kammuscheln abtrocknen und in einer heißen Pfanne mit Öl 1-2 Minuten pro Seite scharf anbraten. Am Ende eine großzügige Flocke Butter hinzugeben und danach herausnehmen.

In derselben Pfanne die Frühlingszwiebeln anschwitzen, die Tomaten dazu geben und Sahne hinzugießen. Von der Zitrone etwas Schale abreiben und pressen, den Abrieb und den Saft mit in die Soße geben.

Nun die vorgekochten Kartoffeln mit in die Soße geben und für 5-8 Minuten leicht köcheln lassen, sodass die Soße aufgesogen wird.

Nun kann alles zusammen mit dem Kammuschelfleisch auf einem Teller angerichtet werden.

Unsere Weinempfehlung:

Ein Steinsatz von Markus Schneider

Guten Appetit!