

2 Garnelen-Muschel-Ragout

1,5 kg Miesmuscheln
4 EL Öl
800 g Riesengarnelen
140 g Butter
2 Knoblauchzehen
2 Zitronen
Salz
Pfeffer
6 Eigelb
250 ml Sahne
1 TL Senf, mittelscharf
1 Topf Basilikum

-
1. Die Muscheln mehrfach in kaltem Wasser waschen. Geschlossenen und zerbrochene Muscheln aussortieren. Restliche Muscheln in einen Topf mit heißem Öl geben und zugedeckt bei starker Hitze 5 min garen, dann etwas abkühlen lassen. Das Muschelfleisch aus den Schalen lösen, dabei die Muscheln, die sich nicht geöffnet haben, aussortieren. 200 ml Muschelsud durch ein feines Sieb gießen.

Die Basilikumblätter abzupfen und untermischen, dann sofort servieren.
 2. Die Garnelen kurz abspülen und schälen. Die Därme herausziehen. Jede Garnele in 4 Stücke schneiden. 40 g Butter schmelzen. Den Knoblauch pellen und dazu pressen. Die Garnelen bei schwacher Hitze darin 2 min unter Rühren rötlich anlaufen lassen, das Muschelfleisch untermischen. Die Zitronenschalen fein abreiben, den Saft auspressen. Die Garnelenmischung mit Salz, Pfeffer, Zitronenschale und 4 EL Zitronensaft würzen und warm halten.
 3. Für die Soße Eigelb, Sahne, den gesiebten Muschelsud, Senf und 4 EL Zitronensaft verquirlen. Die Restliche Butter in sehr kleine Stücke schneiden und dazu geben. Langsam bis kurz vor den Aufkochen erhitzen, dabei mit dem Schneidstab schaumig aufschlagen. Sobald die Soße dicklich gebunden ist, die Garnelen und Muscheln hineingeben und kurz ziehen lassen.