



*Unser Bestes für Ihre Familie*

## Jakobsmuscheln mit Kapern auf Rosinensauce TM 31

4 Portionen

8	Jakobsmuscheln (à 30 g)
	Mehl
	Öl, für die Pfanne
1/2 Kopf	Frisée-Salat, gewaschen und getrocknet
1 TL	Rosa Pfefferbeeren, gemahlen
15	Minzblätter
1 Scheibe	Toastbrot, ohne Rinde, in kleine Würfel geschnitten
15 g	Butter

### Rosinensauce

100 g	Rosinen
80 g	Kapern, abgetropft
200 g	Nagé (reduzierter Fischfond)
120 g	Sahne
1 Prise	Salz
1 EL	Kapernsaft

- Jakobsmuscheln in Mehl wenden und in einer Pfanne mit wenig Öl circa 2 Minuten pro Seite goldgelb braten.
- Brotwürfel in einer Pfanne mit heißer Butter goldbraun anrösten, auf ein Küchentrepp legen und gut abtropfen lassen.

### Rosinensauce

- Alle Saucenzutaten in den Mixtopf geben und **5 Min./100°/Stufe 1** aufkochen und **2 Min./Stufe 8** pürieren.
- Rosinensauce als Spiegel auf 4 Teller gießen, gebratene Jakobsmuscheln darauf setzen, mit Salat, Rosa Pfefferbeeren, Pilzen, Brotcroutons und Minze ausgarnieren.



Thermomix