

## Grünpargel mit Jakobsmuschel und Zwiebelmarmelade auf Rotwein-Buttersauce



**Portionen:** 2

**Dauer:** 30 Minuten

10 Grünpargel  
1 Prise Zucker  
etwas Zitronensaft

Rotwein-Buttersauce:

1 Schalotte, sehr fein geschnitten  
1 El Butter  
70 ml Portwein  
150 ml Rotwein (Costières de Nîmes)  
Fleur del sel  
30 g Butter

2 Jakobsmuscheln  
1 El Butter  
weisser Pfeffer  
Fleur de sel  
2 Tl Zwiebelmarmelade  
Kerbel zur Dekoration

### Schritt 1

2 Teller im Backofen vorwärmen.

Die feingeschnittene Schalotte für die Sauce in 1 El Butter glasig anschwitzen (Topf 18-20 cm), Portwein und Rotwein zufügen und auf grosser Flamme auf 4 El einkochen (10 min). Durch ein feines Sieb passieren (Topf 12 cm), Schalotten gut ausdrücken, einmal aufkochen, mit Fleur de sel abschmecken und beiseite stellen.

### Schritt 2

Spargel über Dampf (Wasser, Zucker, Zitronensaft) zugedeckt 5 min garen. Von der Herdplatte ziehen und noch 1 min stehen lassen (dickerer Spargel braucht eine Minute mehr). Spargel in 3-4 cm gleich lange Stücke schneiden, warmhalten.

### Schritt 3

Zwiebelmarmelade erhitzen (MW).

Die Jakobsmuscheln gut abtrocknen, leicht mit weissem Pfeffer bestreuen und in heisser Butter von jeder Seite 3 min braten. Pfanne beiseite stellen, Jakobsmuscheln mit Fleur de sel bestreuen.

### Schritt 4

Während die Jakobsmuscheln braten, die Rotweinreduktion noch einmal aufkochen, bis es nur noch knapp 2 El sind und 30 g kalte Butter in Stückchen einschwenken. Nicht mehr kochen lassen.

### Schritt 5

Anrichten: Rotwein-Buttersauce auf den Tellern verteilen, die Spargelstücke darauf gitterförmig aufbauen (4/3/2), die Jakobsmuschel daraufsetzen und mit der Zwiebelmarmelade belegen. Mit Kerbel garnieren und sofort servieren. Ein kleiner Löffel oder lauwarmes Baguette ermöglicht das vollständige Vernichten der köstlichen Sauce.