



## Rezept des Monats

### Spargel-Zitronengras Curry mit Jakobsmuschel

Zutaten für 4 Personen:

8	Jakobsmuscheln
600g	Spargel weiß, geschält
2 EL	Schnittlauch
2 EL	Margarine
100 ml	Sherry
20g	Curry
500ml	Sauce Hollandaise
2	Zitronengrasstangen
	Salz & Pfeffer

- Den Spargel in 4cm lange Stücke schneiden und in Margarine zusammen mit dem Zitronengras anschwitzen.
- Dann den Curry dazugeben und mit Sherry ablöschen. Anschließend mit etwas Wasser auffüllen und den Spargel darin 10 Minuten gar kochen.
- Dann die Hollandaise und den Schnittlauch dazugeben und warm stellen.
- In der Zwischenzeit die Jakobsmuscheln braten und mit Salz & Pfeffer würzen.
- Die Jakobsmuscheln auf dem Curry servieren.