

# Marinierte Jakobsmuscheln

## Noix de Saint Jacques marinées



### Zutaten für zwei Personen (für Flying Buffet 4):

4 Jakobsmuscheln (TK)  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
1/2 EL Olivenöl  
1 Knoblauchzehe  
1/2 rote Peperoni

### Marinade:

Salz, Pfeffer aus der Mühle  
2 EL Zitronensaft  
2 EL trockener Sherry  
2 EL Olivenöl  
3-4 EL Muschelsud (falls vorhanden)

### Rucola:

1 Bund Rucola  
2 Zitronen  
Pfeffer aus der Mühle  
2 EL Olivenöl  
Parmesan am Stück

1. Jakobsmuscheln schonend auftauen. Waschen, mit Küchentüchern sorgfältig trocknen. Teilen, wenn sie sehr groß sein sollten.

2. Rucola waschen und trocken schütteln, die harten Stängel wegschneiden.

3. Knoblauchzehe in feine Scheiben schneiden, rote Peperoni längs vierteln, entkernen und in feine Stückchen schneiden.

4. Jakobsmuscheln leicht salzen und pfeffern, in einer beschichteten Pfanne in wenig Olivenöl braten, bis sie gerade steif geworden sind, nicht zu lange. Zwischendurch die

Knoblauchscheiben zugeben und leicht mit braten, sie sollen nicht braun werden.

5. Peperonistückchen zugeben und mit der Marinade ablöschen. Die Muscheln herausnehmen und in vorgewärmte Schälchen geben. Die Marinade soll nur sehr kurz erhitzt werden, dann auf die Schälchen verteilen (siehe Foto).

6. Rucola auf den Tellern anrichten, pfeffern, mit reichlich Zitronensaft (pro Teller eine halbe Zitrone verwenden) und dem Olivenöl beträufeln. Mit frisch geraspeltem Parmesan würzen.

### Hinweise:

Der Muschelsud in der Marinade ist nicht unbedingt notwendig, gibt aber eine sehr schöne Geschmacksnote.

Für ein Flying Buffet serviert man nur eine Jakobsmuschel pro Person. Rucola dann eventuell weglassen oder nur als Deko verwenden.

### Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 240 min, Vorspeisen, Flying Buffet, Meeresfrüchte, Jakobsmuscheln, französisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 19.01.2023