

Jakobsmuscheln mit Croûtons



Zutaten für zwei Personen:

150 g Jakobsmuscheln (TK)
eine Ecke Butter
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Knoblauchzehe, halbiert
einige Blätter gemischter
Blattsalat
3 rote und 3 gelbe Dattel-
tomaten (ersatzweise Kirsch-
tomaten)
Weißbrot (sehr gut geeignet ist
Pane Pugliese)
1/2-1 EL Olivenöl
Vinaigrette:
Salz, Pfeffer aus der Mühle
eine Prise Zucker
1 EL Aceto balsamico bianco
3 EL Olivenöl

1. Jakobsmuscheln schonend auftauen. Gut abwaschen und sorgfältig trocknen. Mit einem scharfen Messer die Jakobsmuscheln mit einem Schmetterlingschnitt teilen (nur das Weiße, sie sollen noch zusammenhängen).

2. Salatblätter waschen und trocknen. Optional Datteltomaten waschen, trocknen und teilen. Vinaigrette rühren.

3. Brotstückchen aus dem Weißbrot schneiden und in einer beschichteten Pfanne in wenig Olivenöl bei nicht zu großer Hitze auf beiden Seiten braten, das ergibt die Croûtons.

4. Jakobsmuscheln und Knoblauchhälften in Butter braten, mit einem Schuss trockenem Weißwein ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen, vom Herd nehmen und gar ziehen lassen. Knoblauchhälften wieder entfernen. Kurz vor dem Servieren mit etwas Zitronensaft beträufeln.

5. Salatblätter durch die Vinaigrette ziehen, auf einer Servierplatte mit halbierten Datteltomaten und den Croûtons gefällig anrichten. Die gebratenen Jakobsmuscheln in der Mitte anrichten.

Hinweise:

Bei den Blattsalaten und bei den Tomaten kann man gut variieren.

Im Handel werden TK Jakobsmuscheln oft ohne den orangeroten Corail angeboten.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Vorspeisen, Meeresfrüchte, Muscheln, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 21.01.2023