

Rezept des Monats November 2008

Salat mit Mini-Jakobsmuscheln

Für 4 Personen als Vorspeise:
0,4 kg kleine Jakobsmuscheln (Petoncles)
verschiedene kräftige Salate, z.B. Endivie, Radicchio, Ruccola, Frisee o.ä.
Cocktailtomaten
für die Vinaigrette:
Zitronensaft, Schalotte, Knoblauch, Zucker, Salz, weißer Pfeffer, 1 TL
Dijonsenf, 1 EL Balsamico, gutes Olivenöl
Butter, Salz, Fleur de Sel nach Geschmack

Jakobsmuscheln auftauen und abtrocknen.
Salate waschen, trocken schleudern, klein zupfen und mit den
Cocktailtomaten auf Tellern anrichten.
Für die Vinaigrette etwas Knoblauch und ½ Schalotte pressen, mit dem
Rest der Zutaten (ohne Öl) kräftig verrühren und etwas ziehen lassen.
Zum Schluss mit gutem Olivenöl aufschlagen, abschmecken.
Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, Jakobsmuscheln kurz von
beiden Seiten leicht anbräunen.
Vinaigrette über den Salat geben, Jakobsmuscheln warm auflegen. Zum
Schluss die Muscheln mit etwas Fleur de Sel bestreuen (normales Salz tut's
auch, Fleur de Sel gibt aber den letzten Pfiff).

Tipp: dieser leckere und schnelle Salat lässt sich lädt zum
Experimentieren ein:
- gern auch mit großen, frischen Jakobsmuscheln, diese evtl. halbieren
- statt Balsamico einen Esslöffel rote Konfitüre (Johannisbeere, Brombeere
etc.) verwenden