

Jakobsmuscheln mit Spargel und Bärlauch



Zubereitung

Spargeln vorbereiten: Die weissen Spargeln ganz und bei den grünen nur das Holzige untere Drittel schälen. In 2mm dicke Ringe schneiden oder schräg schiebeln. Die grünen Spargeln in kaltes Wasser einlegen, die weissen 1 Minute blanchieren.

Jakobsmuscheln zubereiten: Jakobsmuscheln würzen und in beschichteter, sehr heisser Bratpfanne ohne Fett auf jeder Seite 1 Minute braten. Im Backofen bei 50°C warm stellen.

Bärlauch-Salsa zubereiten

Anrichten: Die Muschelschalen mit den Spargelscheiben belegen und leicht salzen. Je eine Jakobsmuschel darauf legen und mit Bärlauch Salsa umgiessen. Etwas schwarzen Pfeffer aus der Mühle darüber geben. Mit etwas Olivenöl beträufeln und mit Dill dekorieren.

Zutaten für 4 Personen

- 16 grosse Jakobsmuscheln
- Je 3 Stangen weisse und grüne Spargeln
- 1 Bund Bärlauch
- 1 Handvoll Pinienkerne
- 100ml Olivenöl «extra vergine»
- 1 EL Butter
- 1 Zitrone, Saft
- Einige Dillzweige

Zum Servieren

- Leere Jakobsmuschelschalen