

Gegrillte Jakobsmuscheln

Zutaten für 4 Personen als Vorspeise:

1 kleine Möhre
1 kleine Zucchini
150 g Thai-Spargel (aus dem Asialaden)
1 Bio-Limette
2 EL Öl
4 EL Weißwein
50 g kalte Butter
Salz
Zucker
3 Zweige frischer Estragon
4 ausgelöste Jakobsmuscheln, (Schalen mitgeben lassen)



Zubereitung:

Die Möhre putzen, schälen und in feine Stifte schneiden. Die Zucchini waschen, putzen und ebenfalls in feine Stifte schneiden. Den Thai-Spargel waschen und quer halbieren. Die Limette heiß abwaschen und trocken reiben. Den Saft auspressen, die Schale fein abreiben. 1 EL Öl in einem Topf erhitzen. Möhren- und Zucchinistifte sowie Spargel darin bei milder Hitze ca. 3 Min. andünsten. Mit Weißwein ablöschen und noch ca. 2 Min. bissfest garen. Dann die Butter in Flöckchen unter das Gemüse rühren. Das Gemüse mit Salz, Zucker und etwas Limettensaft und –schale würzen. Den Estragon abspülen, trocken tupfen, Blättchen abzupfen und zum Gemüse geben. Die Jakobsmuscheln abspülen, trocken tupfen und mit übrigem Öl beträufeln. Eine Grillpfanne erhitzen und die Muscheln auf jeder Seite ca. 3-4 Min. braten. Die Jakobsmuscheln mit dem Gemüse in den Muschelschalen servieren. Dazu passt knuspriges Baguette.

Tipp: Thai-Spargel ist ein Mini-Grünspargel. Er ist grün und hat sehr dünne Stangen, die nicht geschält werden müssen. Thai-Spargel schmeckt frisch und zart und ist in wenigen Minuten gegart.