

Jakobsmuscheln mit Petersilie und Knoblauch

Noix de Saint-Jacques en Persillade

Zutaten für 4 Personen

- 3 Knoblauchzehen, ganz fein gehackt
- 1 großer Bund Petersilie, nur die Blätter, fein gehackt
- 1 Bio-Zitrone, Abrieb von der Schale
- Öl , Raps oder leichtes Olivenöl
- 16-20 Jakobsmuscheln, inklusive Rogen (Corail)
- 20 g Butter
- Salz (Fleur de Sel)

Zubereitung

Knoblauch, Petersilie und Zitronenabrieb mit etwas Olivenöl vermengen. Diese Persillade in ein Glas füllen und zur Seite stellen.

Das weiße Muschelfleisch zusammen mit dem Corail vorsichtig von der Schale lösen. Ein wenig Öl auf einen Teller gießen und jedes Stück Muschelfleisch von beiden Seiten mit Öl benetzen. Beiseitestellen.

Eine trockene Bratpfanne (am besten beschichtet) so stark erhitzen, dass ein hineingespritzter Wassertropfen sofort zu zischen anfängt. Muscheln in die Pfanne geben - nicht mehr als 6 gleichzeitig, da die Hitze nicht abfallen soll. Muscheln von jeder Seite je eine Minute anbraten. Auf einem warmen Teller warmhalten bis alle Muscheln gebraten sind, Butter in der Pfanne zerlaufen lassen und über das Muschelfleisch gießen. Mit Salz abschmecken.

Mit der Persillade bestreuen und sofort servieren.

Dazu ein großporiges Brot reichen.