

## Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

### JAKOBSMUSCHELN IM SERANO MANTEL - TOMATENCOULIS

#### ZUTATEN:

2-3 Stk. Pro Person	Jakobsmuscheln (ohne Roge), geputzt und getrocknet
je ½-1 Tranche	Serano Schinken
etwas	Oel
2-3 Stk. Pro Person	Schnittlauchhalme oder schöne Zahnstocher

#### ZUTATEN:

400 g	Tomaten
1 Stk.	Schalotte oder Zwiebel
2 Stk.	Knoblauch, fein geschnitten
2 Zweige	Thymian
etwas	Salz, Pfeffer, Zucker
etwas	Chilisauce
etwas	Olivenöl

#### ZUTATEN:

Nach Belieben	grünes Pesto
Nach Belieben	Basilikumblätter zur Dekoration
Etwas	Meersalz, Maldon Sea Salt, Fleur de Sel

#### ZUBEREITUNG:

Für den Tomatencoulis – die Tomaten ca. 30 Sekunden in kochendes Wasser tauchen, sofort eiskalt abschrecken. Dann die Haut und Kerne entfernen. Je nach Grösse vierteln bis achteln. Die Schalotte oder Zwiebel, Knoblauch mit dem Thymian sanft in Olivenöl glasig anbraten. Die Tomaten dazugeben und ca. 30 Minuten köcheln, bis der Saft vollständig eingekocht ist. Die Kräuter entfernen und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker und etwas Chilisauce abschmecken. Je nach Wunsch kurz mixen und durch ein Sieb streichen. Warm halten.

Für die Jakobsmuscheln – die Muscheln mit den Serano Schinken Streifen (jeweils der Länge nach halbieren) umwickeln und in wenig Oel auf der Schinkenseite rundherum gleichmässig anbraten und anschliessend bei 50° C im Backofen warm halten.

Tomatencoulis mithilfe eines Ringes auf dem Teller anrichten. Jakobsmuschel mit einem Schnittlauchhalm oder Zahnstocher umwickeln und daraufsetzen. Mit etwas Pesto und einem Basilikumblatt garnieren und leicht mit Fleur de Sel bestreuen. Dazu passt etwas Taglierini, Reis oder Kartoffeln separat dazugereicht. EN GUETE ☺