

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

JAKOBSMUSCHELN MIT MANDARINEN – NUSSKRUSTE MANDARINEN WASABI JUS

ZUTATEN:

8 Stk.	Jakobsmuscheln
50g	Mandeln, etwas Pistazien, Pinienkernen
4 Stk.	Mandarine, Abrieb/Zeste sowie Saft
25g	Butter
2-3 EL	Olivenöl
4 spalten	Chicorée Rosso mit Strunk geschnitten Frischen Wasabi nach Geschmack
einige	Kräuter z.B. Kerbel oder Petersilie Liscio oder essbare Blüten zur Dekoration

ZUBEREITUNG

Mandarinen waschen, trocken reiben und Zeste abreiben.

Jakobsmuscheln mit 1 EL Olivenöl und 1/2 des Abriebs marinieren. Saft auf die Hälfte einreduzieren und erkaltet mit dem restlichen Olivenöl durchmischen. Wasabi je nach Geschmack beifügen.

Nüsse, Mandarinen-Abrieb und Butter zu einer grobkörnigen Paste vermengen.

Chicorée in etwas Olivenöl beidseitig kurz Farbe geben, auf Teller anrichten.

Jackobsmuscheln beidseitig kurz anbraten (1min je) und auf Gitter legen. Die Jakobsmuscheln mit der Mandelkruste kuppelartig belegen und im Backofen (Grill) bei 250g auf mittlerer Höhe überbacken.