

## Jakobsmuscheln mit Lauch-Gemüse

### Für zwei Personen

6 Jakobsmuscheln	300 g Lauch	5 Walnusskerne
2 EL Sojasauce	2 EL Apfelessig	3 EL Walnussöl
1 TL Sambal Oelek	Butter, Bratbutter	Salz, Pfeffer

Die Jakobsmuscheln auf einer Seite längs einschneiden. Einen Esslöffel Sojasauce, einen Esslöffel Walnussöl, und das Sambal Oelek vermengen und die Jakobsmuscheln anschließend darin marinieren. Für 20 Minuten zugedeckt in den Kühlschrank geben. Eine Pfanne erhitzen. Die Walnusskerne grob hacken und leicht darin anrösten. Eine Pfanne mit etwas Butter erhitzen. Den Lauch längs in etwa fünf Zentimeter lange Streifen schneiden und drei Minuten in der Pfanne dämpfen. Das restliche Walnussöl und die Sojasauce vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und zu dem Lauch geben. Alles gut vermengen. Eine Pfanne mit der Bratbutter erhitzen. Die Jakobsmuscheln aus dem Kühlschrank holen und die Marinade abstreichen. Anschließend in der Pfanne von beiden Seiten je ein bis zwei Minuten anbraten. Die Jakobsmuscheln mit Lauchgemüse auf Tellern anrichten und mit den Walnusskernen garnieren.

Sandra Brenneisen am 12. September 2014