

## Gebratene Jakobsmuscheln mit Zitrone und Ingwer

4 Jakobsmuscheln	4 Frühlingszwiebeln	$\frac{1}{2}$ kleine Zitrone
1 EL Sushi-Ingwer	$\frac{1}{2}$ EL Joghurtbutter	25 ml Gemüsefond
1 EL Rapsöl	$\frac{1}{4}$ TL Kurkuma	Salz
Pfeffer		

Jakobsmuscheln mit Küchenpapier trockentupfen, quer halbieren, salzen und pfeffern.

Frühlingszwiebeln putzen, waschen und schräg in Stücke schneiden. Zitrone halbieren und auspressen. Ingwer in einem Teesieb abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Etwas zum Garnieren beiseitelegen.

Ein Esslöffel Öl mit der Butter erhitzen im Wok erhitzen. Muscheln darin rundum ein bis zwei Minuten anbraten. Herausnehmen und auf einem Teller beiseite stellen. Restliches Öl im Wok erhitzen, Frühlingszwiebeln zugeben und unter ständigem Rühren weichdünsten. Kurkuma, drei Esslöffel Zitronensaft und Gemüsefond hinzufügen. Etwas einkochen lassen, dann Jakobsmuscheln und Ingwer darin unter Rühren etwa eine Minute erwärmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten und mit Ingwerstreifen garnieren.

Christian Rombach am 29. Dezember 2015