

# Jakobsmuscheln im Lardo-Mantel, Zuckerschoten, Croûtons

## Für zwei Personen

### Für die Jakobsmuscheln:

6 ausgelöste Jakobsmuscheln	6 Scheiben Lardo	1 Zweig Rosmarin
1 TL mittelscharfer Senf	Butterschmalz	Butter
Salz	Pfeffer	

### Für die Zuckerschoten:

200 g Zuckerschoten	8 Cherrytomaten	1 Zehe Knoblauch
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	1 Zweig Rosmarin	20 g Butter
Zucker	Salz	

### Für die Croûtons:

50 g Weißbrot	Salz
---------------	------

### Für die Garnitur:

1 Orange	3-4 TL Sahnemeerrettich
----------	-------------------------

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Zuckerschoten diese in Rauten schneiden. Cherrytomaten vierteln. Knoblauch häuten und fein hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zuckerschoten darin langsam schmoren. Knoblauch und Rosmarinzweig dazugeben und mit Salz und Zucker abschmecken. Zum Schluss die Cherrytomaten mit in die Pfanne geben und kurz mit anbraten. Vor dem Servieren den Rosmarinzweig wieder herausnehmen.

Für die Jakobsmuscheln die Bratseiten dünn mit Senf bestreichen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Jakobsmuscheln darin kurz scharf anbraten. Butter und Rosmarinzweig zugeben und vorsichtig durchschwenken. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen. Jakobsmuscheln aus der Pfanne nehmen und im Ofen warmstellen.

Für die Croûtons Weißbrot in kleine Würfel schneiden und in der Pfanne der Jakobsmuscheln knusprig braten. Mit Salz würzen. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Kurz vorm Servieren den Lardo um die Außenseiten der noch warmen Jakobsmuscheln wickeln. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Orange waschen, abtrocknen und etwas Schale abreiben. Zuckerschoten und Cherrytomaten auf Tellern ausbreiten. Schnittlauch und etwas Sahnemeerrettich darüber verteilen. Jakobsmuscheln darauf geben, mit Croûtons und Orangenabrieb garnieren und servieren.

Sabine Schäfermeyer am 18. Oktober 2016