

Gebratene Jakobsmuscheln mit Chorizo-Crumble

Für zwei Personen

4 Jakobsmuscheln	100 g Zuckerschoten	20 g Ingwer
$\frac{1}{2}$ Limette	4 EL Olivenöl	Meersalz
Pfeffer		

Für die Jakobsmuschel mit Chorizo-Crumble Jakobsmuscheln kalt abbrausen und trockentupfen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, Muscheln etwa eine Minute anbraten, dann umdrehen und auf der anderen Seite nochmals eine halbe Minute braten. Pfanne vom Herd ziehen, Butter hinzufügen und Jakobsmuscheln eine Minute ziehen lassen. Mit Salz und weißem Pfeffer würzen. Die Haut der Chorizo abziehen und Wurst fein hacken. In Olivenöl kross anbraten. Jakobsmuscheln auf Teller geben, Chorizo darauf verteilen und mit Brunnenkresse garnieren.

Für die Jakobsmuschel mit Mango und Currysauce Jakobsmuscheln kalt abbrausen und trockentupfen. Jakobsmuscheln für vier bis fünf Minuten im siedenden Wasser pochieren. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Graziella Macri am 23. November 2016