

# Jakobsmuscheln mit Paprika-Soße

## Für 2 Personen

300 g Jakobsmuscheln	1 Paprika, rot	2 Zehen Knoblauch
1 Schote Chili	1 Bund Koriander	1 Baguette
1 EL Crème double	1 EL Rapsöl	1 Limette, unbehandelt
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 250 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Paprika im Ganzen 20 Minuten im Backofen garen lassen. Für die Soße den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Chilischote halbieren, entkernen, fein hacken und zusammen mit dem Knoblauch in einem halben Esslöffel Rapsöls anbraten. Die Paprikaschote aus dem Ofen nehmen, häuten, halbieren, entkernen, in kleine Stücke schneiden und anschließend zum Knoblauch geben und weitere fünf Minuten mitdünsten. Das Gemüse anschließend pürieren. Ein halbes Bund Koriander fein hacken und zur Soße hinzufügen. Die Limette halbieren, den Saft aus einer Hälfte auspressen, zur Soße geben, die Crème double unterrühren und das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend aufkochen lassen und bei schwacher Hitze warm stellen. Die Jakobsmuscheln waschen, trocken tupfen und in einer Pfanne mit dem restlichen Öl bei mittlerer Hitze fünf Minuten garen und salzen. Die Soße mit den Jakobsmuscheln auf Tellern anrichten, mit dem restlichen Koriander garnieren und mit je einer Hälfte Baguette servieren.

Hartmut Götz am 29. September 2009