

Jakobsmuscheln mit Peperoni, Datteln, Teigtasche

Für zwei Personen

Für die Jakobsmuscheln:

3 Jakobsmuscheln (ausgelöst)	2 Schalen von Jakobsmuschel	1 Peperoni
1 Knoblauchzehe	2 EL Butterschmalz	1 Limette (1 EL Saft)
1 Zitrone	50 ml Olivenöl	$\frac{1}{2}$ Bund Glatte Petersilie

Für die Datteln:

6 entk. getr. Datteln	6 dünne Scheiben	durchwachsenen Speck
2 Salatblätter	1 Zitrone (2 EL Saft)	6 Zweige Rosmarin
rote Pfefferkörner		

Für Teigtasche:

30 g Schweinehack	1 Blatt Blätterteig	$\frac{1}{2}$ Brötchen, vom Vortag
1 kleine Zwiebel	1 Ei (Eigelb)	100 g Paniermehl
30 g Butterschmalz	30 g Butter	1 TL mittelscharfer Senf
Salz	Pfeffer	

Für Garnitur: $\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie 3 TL Butter

Für die Jakobsmuscheln:

Die Grillfunktion des Ofens auf 230 Grad vorheizen.

Peperoni putzen, halbieren, Stielansatz und Kerne entfernen und kleinhacken. Knoblauch abziehen und kleinhacken. Eine Muschel abbrausen, trockentupfen und kleinschneiden. Limette halbieren, Saft auspressen und auffangen. Olivenöl mit Peperoni, Knoblauch, Limettensaft und Salz vermengen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Kleingehackten Zutaten vermengen und zusammenführen. Masse in einer leeren Muschelschale unter dem vorgeheizten Grill ca. 5 Minuten grillen. Die andere Jacobs Muschel in Öl von beiden Seiten leicht anbraten.

Für die Datteln:

Backofen auf 180 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen.

Salatblätter und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Die entkernten Datteln der Länge nach anschneiden, mit je 1 Scheibe durchwachsenen Speck fest umwickeln, mit einem Zweig Rosmarin und einem Zahnstocher feststecken. Datteln auf einem Backblech setzen und ca. 10 Minuten backen. Zitrone halbieren, Saft auspressen und auffangen. Datteln mit Zitronensaft beträufeln und mit rotem Pfeffer leicht bestreuen und warm auf einem Salatblatt servieren.

Für Teigtasche:

Backofen auf 200 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen.

Zwiebel abziehen und kleinschneiden. Brötchen in Wasser einweichen.

Schweinehack in eine Schüssel geben. Zwiebel, Brötchen, aufgeschlagenes Ei und Senf hinzugeben und miteinander vermengen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Paniermehl dazugeben. Pfanne erhitzen und Butterschmalz hinzugeben. Hack kurz anbraten und beiseite stellen.

Blätterteig ausstechen. Hack in die Mitte geben und zusammendrücken.

Teigtaschen auf ein Blech mit Backpapier legen, mit Eigelb/Wasser Teigtaschen bestreichen und ca. 15 Minuten goldbraun backen.

Für Garnitur:

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und kleinschneiden. Teigtaschen mit etwas Petersilie garnieren. Fingerfood mit zerlassener Butter beträufeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Carmen Menz am 25. Juli 2018