

Jakobsmuscheln im Speck-Mantel, Mandarinen-Rucola-Salat

Für 2 Personen

| | | |
|-----------------------------|---------------------------------|------------------|
| 4 Jakobsmuscheln, ausgelöst | 4 Scheiben Frühstücksspeck | 3 Safran-Fäden |
| 1 Schalotte | 1 Mandarine, frisch, ohne Kerne | 0,5 Baguette |
| 4 EL Olivenöl | 2 EL Balsamico-Essig | 2 Bund Rucola |
| 1 Zehe Knoblauch | Salz | Pfeffer, schwarz |
| Meersalz | | |

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Jakobsmuschel waschen und trocken tupfen. Mit Speck umhüllen und mit einem Zahnstocher feststecken. Die Schalotte abziehen, fein hacken und in Olivenöl anschwitzen. Die Mandarine schälen und in einzelne Spalten zerpfücken. Die Mandarinen zu den Zwiebeln geben und ein paar Minuten mitdünsten. Die Safran-Fäden dazugeben, kurz mitgaren und zur Seite stellen. Die Jakobsmuscheln von beiden Seiten scharf in Öl anbraten. Mit Meersalz und frisch geriebenem Pfeffer würzen. Den Balsamico und das Olivenöl vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ganze mit den Safran- Mandarinen vermischen. Das Baguette in Scheiben schneiden und im Ofen kross backen. Anschließend den Knoblauch abziehen, halbieren und die Baguettescheiben damit einreiben. Den Rucola auf Tellern anrichten. Jeweils zwei Jakobsmuscheln darauf setzen. Die Vinaigrette darüber geben und zusammen mit dem Knoblauchbaguette servieren.

Bettina Graf am 01. September 2009