

# Jakobsmuscheln, Linsen, Speck, Zitronen-Crème-fraîche

## Für zwei Personen

6 Jakobsmuscheln, groß	6 Scheiben Bauchspeck	150 g Castelluccio-Linsen
6 Stangen grüner Spargel	1 festkochende Kartoffel	1 Tomate
1 Zitrone, unbehandelt	1 Bund glatte Petersilie	1 Knoblauchzehe
5 EL Crème-fraîche	12 Salbeiblätter	1 Lorbeerblatt
1 EL Rotweinessig	Olivenöl	schwarzer Pfeffer
Meersalz		

Die Linsen in einem Topf mit Wasser bedecken, das Lorbeerblatt, den ungeschälten Knoblauch, die Kartoffeln und die Tomate hinzugeben. Das Ganze zum Kochen bringen und 20 Minuten kochen lassen, bis die Linsen weich sind. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Crème-fraîche mit Salz, Pfeffer und einem Schuss Zitronensaft würzen. Die Spargelenden schräg etwa fünf Zentimeter abschneiden. Eine große Pfanne erhitzen und die Speckscheiben in ein paar Tropfen Olivenöl darin knusprig anbraten. Anschließend auf einen Teller geben und beiseite stellen. Die Jakobsmuscheln waschen, trocken tupfen und leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit einem Teelöffel erhitzen. Daraufhin den Spargel und die Jakobsmuscheln in die gleiche Pfanne geben und bei starker Hitze goldbraun anbraten. Anschließend beides ebenfalls auf einen Teller geben. Noch etwas Olivenöl in die Pfanne geben und darin die Salbeiblätter eine Minute pro Seite knusprig anbraten und ebenfalls auf einen Teller geben. Wenn die Linsen gar sind, 90 Prozent des Wassers abgießen. Das Lorbeerblatt, die Tomatenhaut und die Knoblauchschaale entfernen. Die Kartoffel, die Tomate und den Knoblauch mit einer Gabel zerdrücken. Die Petersilie zupfen und klein hacken. Die Petersilie, einen Esslöffel Rotweinessig und zwei Esslöffel Olivenöl dazugeben und gut unterrühren. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Linsen mit den Jakobsmuscheln, dem Speck, den knusprigen Salbeiblättern und dem Spargel auf Tellern anrichten und mit der Zitronen-Crème-fraîche garnieren.

Beate Dawid am 01. Juni 2010