

Jakobsmuscheln mit Avocado-Creme

Für 2 Personen

2 Jakobsmuscheln 1 Avocado 1 Zitrone
1 Knoblauchzehe 1 Zweig Rosmarin 1 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

Die Avocado halbieren, den Stein herauslösen und das Fruchtfleisch ebenfalls auslösen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Etwas Zitronensaft zusammen mit der Avocado fein pürieren. Die Knoblauchzehen abziehen und eine davon fein hacken. Die Avocadomasse mit dem Knoblauch sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Das Olivenöl erhitzen und die übrige Knoblauchzehe zusammen mit dem Rosmarinzweig darin anbraten. Die Jakobsmuscheln waschen, trocken tupfen, mit etwas Zitronensaft beträufeln und in dem heißen Öl von beiden Seiten anbraten. Die Jakobsmuscheln zusammen mit der Avocadocreme auf einem Teller anrichten und servieren.

Hans-Jürgen Bergerhausen am 20. September 2013