

# Mit Ahornsirup glasierte Jakobsmuscheln auf Linsen-Salat

**Für zwei Personen**

**Für die Jakobsmuscheln:**

6 Jakobsmuscheln	$\frac{1}{2}$ Zitrone	1 Knoblauchzehe
1 Chilischote	4 EL Ahornsirup	50 g Butterschmalz
Salz		

**Für den Linsensalat:**

100 g gelbe Linsen	1 kleine Karotte	1 Stange Staudensellerie
6 Cherry-Rispen Tomaten	1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
$\frac{1}{2}$ Chilischote		

**Für die Vinaigrette:**

1 Zitrone	2 EL Aceto-Balsamico	1 EL Ahornsirup
2 EL Sesamöl	Meersalz	schwarzer Pfeffer

**Für die Garnitur:**

essbare Blüten

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und die Linsen darin bissfest garen.

Den Staudensellerie waschen und fein schneiden. Die Cherry-Rispen Tomaten waschen und halbieren. Die Knoblauchzehe abziehen und zerdrücken. Die Petersilie und die Chili waschen und fein hacken.

Die Tomaten waschen und mit etwas Wasser und der zerdrückten Knoblauchzehe weich garen, mit einer Gabel zerdrücken und abkühlen lassen. Den Staudensellerie mit der Karotte, der Chili und der Petersilie vermischen. Die Zitrone auspressen und den Saft unter das Gemüse mischen. Mit Aceto Balsamico, Fleur de Sel, Ahornsirup und Sesamöl abschmecken. Die gekochten Linsen dazugeben und final abschmecken.

Für die Jakobsmuscheln die Schale der halben Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Die Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Die Chilischote waschen, halbieren, entkernen und ebenfalls fein hacken.

Die Jakobsmuscheln waschen und trocken tupfen. Gemeinsam mit dem Knoblauch in Butterschmalz kross anbraten. Die Muscheln mit Ahornsirup und Zitronensaft ablöschen und die Chili zugeben und einkochen lassen. Abschließend noch mit Salz abschmecken.

Die Jakobsmuscheln mit dem Sugo beträufeln und, mit essbaren Blüten garniert, auf dem Linsensalat anrichten und servieren.

Katharina Brandt am 04. August 2015