

Jakobsmuscheln auf Puy-Linsen-Salat, Sauerkirschen

Für zwei Personen

Für den Salat:

125 g Puy-Linsen	6 Scheiben geräucherter Speck	120 g cremiger Gorgonzola
80 g Babyspinat	3 Schalotten	2 Lorbeerblätter
60 g getr. Sauerkirschen	1 TL Zucker	70 ml Rotweinessig
3 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Muscheln:

6 ausgel. Jakobsmuscheln	3 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
--------------------------	---------------	---------------

Für die Garnitur: 50 g Sauerkirschen

Für die Linsen diese in einem Sieb unter fließendem Wasser waschen und abtropfen lassen. 375 ml Wasser, Linsen und Lorbeerblättern in einem Topf zum Kochen bringen und etwa 20 Minuten bei geringer Hitze aufkochen lassen.

Für die Sauce in einer Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen. Schalotten abziehen und glasig anbraten. 3 EL Wasser, Zucker, getrocknete Kirschen und Essig hinzufügen und ca. 8 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Linsen abtropfen lassen und in die Sauce geben. Kräftig salzen und Gorgonzola in feine Stücke gezupft unterheben.

Wenig Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Speck darin etwa 5 Minuten knusprig anbraten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen, Speck in große Stücke brechen und zu den Linsen geben. Spinat abbrausen, trockenschleudern und untermischen.

Für die Jakobsmuscheln diese waschen, trockentupfen und in einer Pfanne mit Olivenöl kräftig erhitzen. Muscheln leicht salzen, pfeffern und in der Pfanne etwa 3 Minuten von beiden Seiten anbraten.

Die gebratenen Jakobsmuscheln mit Puy-Linsen, Sauerkirschen, Speck und Gorgonzola auf Tellern anrichten, mit frischen Kirschen garnieren und servieren.

Stefanie Both am 30. August 2016