

Jakobsmuscheln, Spaghetti-Feldsalat mit Mozzarella-Sticks

Für zwei Personen

Für die Jakobsmuscheln:

6 ausgelöste Jakobsmuscheln	100 g Feldsalat	100 g Vollkornspaghetti
150 g grüner Spargel	50 g Feta	60 g Himbeeren
2 EL Olivenöl	$\frac{1}{2}$ Granatapfel	

Für das Salatdressing:

$\frac{1}{2}$ Zitrone	1 EL Olivenöl	2 EL Agavendicksaft
2 TL Himbeermarmelade	Salz	Pfeffer

Für die Mozzarella-Sticks:

125 g Mozzarella	1 Ei	25 g Mehl
50 g Semmelbrösel	Salz	Pfeffer

Die Fritteuse vorheizen.

Mozzarella abtropfen lassen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Mozzarella längs halbieren und die Hälften jeweils in 4 Stücke schneiden. Das Ei in einer Schale verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen. Mozzarella-Stücke nacheinander in Mehl wenden, danach durch das Ei ziehen und mit Semmelbrösel panieren. Anschließend ein weiteres Mal durch das Ei ziehen und nochmals mit den Semmelbrösel panieren.

Mozzarella-Sticks in der Fritteuse kurz frittieren und danach auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Spaghetti-Feldsalat Vollkornspaghetti in kochendem Salzwasser kochen, bis sie al dente sind. Währenddessen den Feldsalat waschen und trocken schleudern.

Für den Spargel diese im unteren Drittel schälen und die Enden abschneiden. Danach in gleichmäßige Stücke schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Spargel kurz anbraten. Jakobsmuscheln ebenfalls in einer Pfanne mit Öl auf beiden Seiten leicht anbraten. Währenddessen den Feta in kleine Stücke zerbröseln.

Vollkornspaghetti zusammen mit Feldsalat, dem Spargel, Feta und den frischen Himbeeren in einer Schüssel vermengen.

Für das Salatdressing eine halbe Zitrone auspressen und Ingwer schälen. Olivenöl, Agavendicksaft, geriebenen Ingwer und Himbeermarmelade vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Garnitur Granatapfelkerne herauslösen.

Spaghetti-Feldsalat auf Tellern anrichten und Jakobsmuscheln darauf geben. Mit dem Dressing beträufeln und mit Granatapfelkernen garnieren, anschließend servieren.

Theresa Hirsch am 06. September 2016