

# Jakobsmuscheln und Pimientos de Padrón am Spieß

**Für zwei Personen**

**Für die Jakobsmuscheln:**

8 Jakobsmuscheln	10 Pimientos de Padrón	10 g Mehl
Öl	grobes Meersalz	Pfeffer

**Für den Rucola:**

1 Bund Rucola	5 Cherry-Datteltomaten	20 g Parmesan
40 g Pinienkerne		

**Für das Dressing:**

1 Limette	2 EL Walnussöl	1 EL weißer, milder Balsamico
1 EL milder Himbeeressig	1 TL Dijon-Senf	1 TL Honig
Salz	Pfeffer	

**Für die Parmesan-Chili-Chips:**

90 g Parmesan	½ TL Cayennepfeffer	Kräuter der Provence
Chiliflocken		

**Für die Jakobsmuscheln:**

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Jakobsmuscheln unter kaltem Wasser abspülen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Mehl bestäuben. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Jakobsmuscheln braten. Pimientos waschen, trockentupfen und in einer Pfanne vorsichtig anbraten bis diese Blasen werfen. Mit groben Meersalz abschmecken. Grillspieße abwechselnd mit Jakobsmuschel und Pimientos bestücken.

**Für den Rucola:**

Rucola waschen und trockenschleudern. Tomaten waschen, trockentupfen und halbieren. Pinienkerne in einer Pfanne rösten und den Parmesan hobeln.

**Für das Dressing:**

Limette halbieren und den Saft auspressen. Limettensaft, Walnussöl, Balsamicoessig, Himbeeressig, Senf und Honig mit einem Stabmixer vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dressing mit Rucola und Tomaten vermengen und Salat mit Parmesan und Pinienkernen garnieren.

**Für die Parmesan-Chili-Chips:**

Parmesan fein reiben und mit Cayennepfeffer, Chiliflocken und Kräutern der Provence vermischen. Den gewürzten Parmesan als kleine Häufchen auf ein Backblech geben und für acht Minuten in den vorgeheizten Ofen geben bis sie goldbraun sind. Chips vom Backpapier ablösen und auskühlen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Hans Jürgen Schmitt am 15. Juni 2021