

Gebratene Jakobsmuscheln mit Artischocken

Für 2 Portionen

200 g Jakobsmuscheln	50 g schwarze Oliven	50 g Bacon
1 Artischocke	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Chilischote	1 Zitrone	Olivenöl
Rosmarin	Salz	Pfeffer

Die Artischocke am Stiel abschneiden und einmal um die Artischocke herum die Knospen abschneiden, sodass das Grün entfernt ist. Die Artischocke aufschneiden und am Ansatz des Herzens mit einem Löffel die Haare heraus kratzen. Die Artischocke in kleine dünne Ecken schneiden und in einer Pfanne mit heißem Öl anbraten. Ein wenig Rosmarin dazugeben. Die Muscheln mit Salz und Pfeffer würzen und in eine weitere Pfanne mit heißem Öl geben. Eine Zwiebel in Ringe schneiden und ebenfalls in der Pfanne anbraten. Eine Knoblauchzehe schneiden und beimischen. Alles sanft anbraten und nach Zugabe von einem Schuss Olivenöl gut schwenken. Die schwarzen Oliven halbieren und zusammen mit den Muscheln anbraten. Für etwas Schärfe eine gehackte Chilischote hinzugeben. Sobald die Muscheln leicht glasig sind vom Herd nehmen und zusammen mit Oliven, Zwiebel und Knoblauch anrichten. Wenn die Artischocken etwas Farbe bekommen haben den Bacon hinzufügen und leicht auslassen. Ein wenig Butter dazugeben und den Saft einer halben Zitrone zum Säuern darüber auspressen. Abschließend die Artischocke mit dem Bacon aus der Pfanne nehmen und zusammen mit den Muscheln anrichten.

Steffen Henssler am 23. 02. 2012