

Italienische Jakobsmuscheln

Für 2 Portionen

| | | |
|------------------|-----------|---------------------|
| 6 Jakobsmuscheln | 1 Zwiebel | 1 Knoblauchzehe |
| 1 Bio-Zitrone | Parmesan | 1 EL Oliventapenade |
| Butter | Zucker | Chili |
| Thymian | Olivenöl | |

Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und in feine Scheiben schneiden. Nun eine Zitrone halbieren, eine Hälfte in Scheiben schneiden und diese gut einzuckern. Eine Pfanne mit Olivenöl aufsetzen, heiß werden lassen und einen Thymianzweig für den Geschmack hinzugeben. Zwiebel, Knoblauch und die gezuckerte Zitronenscheibe mit in die Pfanne geben. Nun die Hitze reduzieren. Die Jakobsmuscheln dazugeben und mit etwas Chili würzen. Eine Butterflocke sowie die Oliventapenade beimischen und gut umrühren. Die restliche halbe Zitrone auspressen und den Saft zugeben. Den Parmesan mit einem Hobel grob direkt über die Jakobsmuscheln reiben und leicht in der Pfanne schmelzen lassen. Abschließend die Pfanne vom Herd nehmen und alles auf Tellern anrichten. Noch einmal etwas Parmesan direkt darauf geben, alles mit einer Zitronenscheibe dekorieren und servieren.

Steffen Henssler am 21. 03. 2012