

# Salat mit Jakobsmuscheln

## Für 6 Portionen:

12 ausgelöste Jakobsmuscheln	2 Fenchelknollen	1 rote Paprika
2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	70 ml trockener Wermut
1 Bund Koriandergrün	2 EL Balsamico-Essig	1/2 kleiner Friseesalat
50 g durchw. Speck	2 TL Koriandersamen	

Muscheln - falls tiefgefroren - auftauen und horizontal durchschneiden.

Gemüse waschen. Das Grün des Fenchels hacken und die Knolle in Scheiben hobeln. Paprika in feine Würfel schneiden. Das Gemüse im Öl andünsten, salzen und pfeffern, mit Wermut angießen, bissfest garen. Koriandergrün hacken, die Hälfte mit dem Balsamico dazugeben.

Friseesalat putzen und zerpfeifen. Entweder Teller oder die Schalen der Jakobsmuscheln mit dem Salat auslegen.

Speck würfeln, bei kleiner Hitze langsam anbraten, bis das Fett herausschwitzt. Die Muscheln darin kräftig anbraten, wenden, 2 Minuten ziehen lassen, mit Pfeffer und Koriandersamen würzen.

Gemüse zwischen den Friseeblättern verteilen, Muscheln, Speck und restlichen Koriander darüber anrichten.

## Tipps:

Tiefgekühlte Muscheln gibt es in großen Supermärkten und in Feinkostläden. Sie werden ohne Schale und meist ohne Rogen angeboten. Wer trotzdem mit den hübschen Schalen servieren will, kann sie am Meer oder in Dekoläden nachkaufen.

Frische Muscheln legen Sie zuerst in Salzwasser, gehen dann mit einem Messer zwischen die Schalen und heben die flache Seite an. Dann die Innereien entfernen, das Fleisch herauslösen, Rogen abtrennen.

Mögen Sie keine Muscheln? Braten Sie für den Salat doch alternativ ein oder zwei rohe Riesengarnelen pro Person an.

test Januar 2009