

## Jakobsmuscheln mit Bacon und Fingerlimes

### Für 4 Personen

200 g Jakobsmuschelfleisch	0,5 Zitrone	4 Fingerlimetten
1 Schälchen Limonenkresse	50 g Speck, dünn	1 EL Pistazienkerne
Olivenöl	Meersalz	Pfeffer, geschrotet
Cayennepfeffer		

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Das Jakobsmuschelfleisch in circa fünf Millimeter großes Würfel schneiden. Mit Meersalz, geschrotetem Pfeffer, einem Esslöffel Olivenöl und etwas Zitronensaft marinieren. Die Jakobsmuschelwürfel gleichmäßig, möglichst flach auf einen Teller aufstreichen. Von den Fingerlimetten die Limonenperlen herausstreichen und gleichmäßig auf die Jakobsmuscheln verteilen. Mit der Limonenkresse garnieren. Den Speck etwas zehn Minuten im vorgeheizten Backofen knusprig rösten, in kleine Splitter brechen und dazwischen stecken. Die Pistazienkerne in einer Pfanne mit etwas Olivenöl langsam knusprig rösten, mit Cayennepfeffer herzhaft würzen und ebenfalls vorsichtig auf den Jakobsmuscheln verteilen.

Alexander Herrmann am 26. November 2010