leichte Vorspeise



Jakobsmuscheln

für 2 Portionen

Zutaten

6 Jakobsmuscheln, 10 g Ingwerknolle (3ccm), 4 Frühlingszwiebeln, 3 Knoblauchzehen, 1 Esslöffel Butterschmalz, geriebene Zitronenschale, Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. die Jakobsmuscheln unter fließendem Wasser abwaschen, dann mit einem Küchentuch trockentupfen
2. Knoblauch fein schneiden und Ingwer schälen und sehr fein schneiden
3. Frühlingszwiebel putzen und in Ringe schneiden
4. Jakobsmuscheln rundherum salzen und pfeffern
5. Butterschmalz in der Pfanne auslassen,
6. Knoblauch, Ingwer und Frühlingszwiebeln in der Pfanne kurz anschwitzen und wieder herausnehmen - warm stellen
7. noch etwas Butterschmalz in die Pfanne geben und die Jakobsmuscheln darin von beiden Seiten zunächst scharf anbraten und anschließend von jeder Seite nochmals 3 Minuten ziehen lassen bis das Fleisch fest - nicht hart - geworden ist
8. Jakobsmuscheln auf dem Zwiebel-Knoblauch-Ingwerbett anrichten und etwas Zitronenschale darüber reiben

Zeitbedarf

15 Minuten

dazu paßt

Toastbrot, Baguette