



Tatort: Düsseldorf | Mallorca

Startseite	Lesungen	El Gustario de Mallorca No. 3	El Gustario de Mallorca No. 2	El Gustario de Mallorca No. 1	Mörderisches Duett
Anthologien	Kulinarische Erlebnisse	Bildergalerie Düsseldorf	Bildergalerie Mallorca	Event buchen	Kontakt / Vita
Restaurants Düsseldorf	Restaurants Mallorca	Rezepte	Esskultur		
Rezepte Mallorca/Spanien		Rezepte Deutschland	Rezepte aus aller Welt		

Die Jakobsmuschel

ein Gaumenerlebnis!



Rezept No. 1 – Jakobsmuschel nur mit Butter und einem Hauch von Knoblauch

Die Nuss und das Corail kurz von beiden Seiten in Olivenöl anbraten, doch Vorsicht, bitte sanft, nicht mit zu hoher Hitze! Kurz vor Ende der Garzeit ein kleines Stück Butter darauf platzieren, dann mit Salz und Pfeffer behutsam würzen und zuletzt einen kleinen Spritzer Zitrone dazugeben. Natürlich geht es auch weniger puristisch mit klein gehacktem Knoblauch und frischem Thymian.

Rezept No. 2 – Jakobsmuscheln überbacken im Ofen

Die ausgelöste Nuss und das Corail zurück in die Schale, eine Butterflocke darauf legen und mit Zitrone beträufeln, dann mit wenig Salz und Pfeffer würzen und im Ofen 5 Minuten goldbraun gratinieren. Semmelbrösel in Butter hellbraun rösten und darüber verteilen.

Rezept No. 3 – Jakobsmuscheln im Speckmantel

Es geht auch etwas aufwendiger! Zuerst die Marinade: aus Limettensaft, Öl, gehacktem Salbei, Salz, Pfeffer und edelsüßem Paprikapulver eine Marinade zaubern, die Jakobsmuscheln darin etwa 20 Minuten ziehen lassen. Den Räucherschinken in Längsstreifen schneiden und jeweils eine Nuss in einen Streifen Schinken einwickeln Die Jakobsmuscheln dann auf einen Holzspieß schieben, immer getrennt durch ein Salbeiblatt und in einer Pfanne mit zerlassener Butter goldgelb anbraten.

Brigitte Lamberts
info@brigitte-lamberts.de

Brigitte Lamberts - Tatort Mallorca bei [Facebook](#)

