

Jakobsmuscheln mit Chicorée und Limette

Weinempfehlung: *anetteclosheim Loirista*



Rezept für vier Portionen

Für die Suppe:

Butter zum Braten
8 küchenfertige Jakobsmuscheln
2 junge angedrückte Knoblauchzehen
Fleur de sel
geriebener Meerrettich zum Abschmecken

Olivenöl
Blätter von 2 Chicorées
Puderzucker
Abrieb und Filets von 1 Limette

50 g gehobelter Parmesan

Die Butter bei niedriger Temperatur in der Pfanne auslassen, Jakobsmuscheln und Knoblauch hinzufügen. Die Muscheln von beiden Seiten 1-2 Minuten noch glasig braten. Anschließend mit Salz und frischen Meerrettich abschmecken.

Das Olivenöl in der Pfanne erwärmen, die Chicoréeblätter hinein legen mit Puderzucker bestreuen und leicht zusammen fallen lassen. Limettenfilets zugeben und kurz vor dem Anrichten mit frischen Parmesan bestreuen.