

In Paprikabutter gebratene Jakobsmuschel auf lauwarmen Gemüsesalat



EDNA

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products
Produits boulangers · Prodotti da forno

Zutaten:

- 10 Jakobsmuscheln
- 50 g Möhren
- 50 g Lauch
- 50 g Paprika (gelb)
- 50 g Rettich
- 200 g Butter
- 15 g Honig
- Salz, Pfeffer
- Paprika edelsüß
- Landbrot (Art. 647)

ergibt 10 Portionen

Zubereitung:

Die Jakobsmuscheln ausbrechen und putzen. Die Hälfte der Butter mit Paprikapulver und etwas Salz abschmecken und gut vermengen.

Nun die Butter in einer Pfanne langsam zergehen lassen, die Jakobsmuscheln salzen und darin goldbraun anbraten.

Das Gemüse in Julienne schneiden und in einer separaten Pfanne mit der übrigen Butter anschwelen. Mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken und dekorativ auf einem Teller anrichten.

Dazu das Landbrot ohne Kruste reichen.

