

Grillrezepte

Gegrillte Jakobsmuscheln

Anzahl: 1 Rezept

Gattung: Feinschmecker, Gegrillt, Muscheln, BBQ,

4 Jakobsmuscheln
-möglichst
-frische in der Schale

Salz
Weisser Pfeffer
-f.a.d.M.

Schnittlauchbutter

1/2 Schalotte
40 ml Trockener Weißwein
100 ml Fischfond
30 g Butter
-eiskalte

Salz
Weisser Pfeffer
-f.a.d.M
1/2 Essl. Schnittlauchröllchen

Jakobsmuscheln öffnen wie beschrieben und gut waschen. Auf Küchekrepp abtrocknen. Den grauen Rand entfernen, das weiße Muskelfleisch (Nüsschen) und den Rogen (Corail) trennen.

Dann im Wechsel Fleisch und Corail aufspießen. leicht salzen und pfeffern. Auf dem gut eingefetteten Grill 3 bis 4 Minuten bräunen. Für die Schnittlauchbutter die halbe Schalotte fein würfeln. Mit Weißwein aufkochen, bis zur Hälfte reduzieren und den Fischfond angießen. Auf etwa ein Drittel reduzieren. Durch ein kleines Sieb - am besten Teesieb - passieren.

Wieder aufkochen. Die eiskalte Butter in Stückchen einschwenken. Kurz aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, den Schnittlauch unterziehen, den Spieß darauf anrichten.