





Jakobsmuscheln mit Paprikasoße und Olivenpesto

Leichtes Muschelgericht an mediterraner Soße

etwa 4 Portionen    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

1 kg tiefgekühltes Jakobsmuschelfleisch
Safranfäden
1 EL Zitronensaft
1 Zwiebel
300 g gelbe Paprikaschoten
1 EL Olivenöl
100 ml Gemüsebrühe
500 g Schlagsahne
1 EL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
2 TL Kurkuma
Salz
Pfeffer
gekörnte Gemüsebrühe
Olivenöl

Olivenpesto:

etwa 80 g grüne Oliven ohne Stein
½ Baguette
½ Topf Basilikum
1 EL Olivenöl
Pfeffer
Zucker

- 1 Zubereiten:**
Jakobsmuscheln auf ein Sieb geben, mit kaltem Wasser abspülen, bis das Eis vollständig entfernt ist, dann auftauen lassen und mit Küchenpapier trocken tupfen.
- 2** Safranfäden in Zitronensaft auflösen und durch ein feines Teesieb geben. Zwiebel abziehen. Paprika putzen. Zwiebel und Paprika in etwa 1 cm große Würfel schneiden.
- 3** Öl in einem kleinen Topf erhitzen. Zwiebel- und Paprikawürfel darin unter Rühren **farblos** anschwitzen. Mit Wasser oder Gemüsebrühe ablöschen, alles zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze etwa 10-15 Min. mit Deckel köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.
- 4** Anschließend Sahne zufügen. Die Soße mit einem Pürierstab pürieren. Gustin mit etwas Wasser anrühren und mit einem Schneebesen in die Soße einrühren. Soße nochmals aufkochen und mit den Gewürzen abschmecken.

5 Olivenpesto:

Oliven auf einem Sieb abtropfen lassen, den Sud dabei auffangen. Von dem Baguette die Endstücke abschneiden und das Brot in 12 Scheiben schneiden. Die Endstücke zusammen mit den Oliven, den Basilikumblättern und dem Öl in einem Rührbecher mit einem Mixstab pürieren. Das Pesto mit Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Sollte das Pesto zu dickflüssig sein, noch etwas von dem aufgefangenen Sud unterrühren.

6 Das Baguette in Scheiben schneiden und toasten oder im vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze: etwa 200°C, Heißluft: etwa 180°C) auf einem Rost etwa 5 Min. hellbraun rösten.

7 Inzwischen die Jakobsmuscheln leicht salzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Muscheln von jeder Seite 2-3 Min. anbraten. Paprikasoße und Jakobsmuscheln auf 4 Tellern verteilen. Übrige Soße, Baguette und Pesto dazu reichen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können auch Auberginenchips als Beilage servieren. Dazu 1 Aubergine (etwa 400 g) in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und in etwas Mehl wenden. Nicht anhaftendes Mehl abschütteln. Anschließend in einem kleinen Topf Olivenöl erhitzen (der Topf muss etwa 2 cm gefüllt sein) und die Auberginenscheiben nacheinander von beiden Seiten goldgelb backen. Chips mit einer Schaumkelle herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz und Pfeffer bestreuen.