

# Jakobsmuscheln mit Sanddorn-Crème-fraîche

Mit diesem Rezept gelingen gebratene Jakobsmuscheln garantiert. Dazu gibt es eine leckere Sanddorn-Creme. Nicht nur zu Weihnachten eine perfekte Vorspeise.

6 - 8 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Sanddorn-Crème-fraîche:

100 g Quittengelee  
1 EL Sanddornmark  
75 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic  
1 Msp. gemahlener Kardamom  
½ Msp. gemahlener Ingwer  
1 TL flüssiger Honig  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer

### Jakobsmuscheln:

etwa 650 g Jakobsmuschelfleisch  
(etwa 16 Stück)  
Salz  
1 EL Olivenöl

### Außerdem:

Kresse

Wie bereite ich Jakobsmuscheln mit einer Sanddorn-Creme zu?:

## 1 Sanddorn-Crème-fraîche zubereiten:

Quittengelee unter Rühren erwärmen. Quittengelee, Sanddornmark, Crème fraîche, Kardamom, Ingwer und Honig in einer Schüssel mit einem Schneebesen verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sanddorn-Crème-fraîche bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

## 2 Jakobsmuscheln braten:

Jakobsmuschelfleisch von beiden Seiten leicht salzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Muscheln von jeder Seite 2-3 Min. braten. Gebratene Jakobsmuscheln mit Sanddorn-Crème-fraîche und Kresse auf Tellern anrichten.

Die gebratenen Jakobsmuscheln mit Sanddorn-Crème-fraîche und Kresse auf Tellern anrichten.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Zu den gebratenen Jakobsmuscheln einen gemischten Blattsalat servieren.
- Es kann auch tiefgekühltes Jakobsmuschelfleisch genommen werden.
- Für die Creme kann statt Sanddornmark auch Sanddornsaft verwendet werden.

