

Rezept

Jakobsmuscheln auf Kaviarlinsen

Ein Rezept von Jakobsmuscheln auf Kaviarlinsen, am 30.04.2024



Zutaten

- | | |
|------------------------------------|-----------------------------------------|
| 150 g schwarze Linsen | 1 Schalotte |
| 1 EL Öl | 400 ml Gemüsefond (aus dem Glas) |
| Salz | 1 Tomate |
| 1 Frühlingszwiebel | 1-2 EL Aceto balsamico |
| Pfeffer | 1 EL Haselnussöl |
| 8 ausgelöste Jakobsmuscheln | 2 EL Butter |

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 15 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 70 kcal

Zubereitung

1. Die Linsen in einem Sieb waschen und abtropfen lassen. Die Schalotte schälen und sehr fein hacken. Das Öl in einem Topf erhitzen. Linsen und Schalotte dazugeben und 1 Min. anrösten. Mit dem Fond ablöschen, salzen und bei schwacher Hitze ca. 20 Min. köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.

2. Inzwischen die Tomate kreuzförmig einritzen und den Stielansatz herausschneiden. Mit kochendem Wasser überbrühen, kalt abschrecken und häuten. Die Tomate quer halbieren, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Die Frühlingszwiebel putzen, waschen und bis zum hellgrünen Teil sehr fein schneiden.

3. Sobald die Linsen weich sind, aber noch Biss haben, vom Herd nehmen und lauwarm abkühlen lassen. Mit Essig und Pfeffer abschmecken. Tomate, Frühlingszwiebel und Nussöl untermischen. 15 Snacklöffel auf eine Etage oder Platte geben und jeweils 1 EL Linsen daraufgeben.

4. Die Jakobsmuscheln kalt abwaschen, trocken tupfen und quer halbieren. Kurz vor dem Servieren die Butter in einer Pfanne aufschäumen. Die Muscheln darin bei mittlerer Hitze von jeder Seite 1 knappe Min. braten, salzen, pfeffern und auf die Linsen setzen. Sofort zum Büfett tragen.