Rezept

Jakobsmuscheln im Speckmantel

Ein Rezept von Jakobsmuscheln im Speckmantel, am 11.11.2026

Zutaten

1	kleines Bund Rucola
1 EL	Haselnuss- oder Walnussöl
8 Scheiben	roh geräucherter Schinken oder 16 Scheiben würziger Speck
	eventuell Zahnstocher
	1/2 Bio-Limette
	Pfeffer aus der Mühle
8	ausgelöste Jakobsmuscheln (je etwa 70 g)
	Salz
	Limettenspalten zum Servieren

Rezeptinfos

Portionsgröße Reicht für 4: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 465 kcal

Zubereitung

1. Vom Rucola die dicken Stiele abknipsen, alle welken Blätter aussortieren. Den Rucola waschen und trockenschleudern, dann fein hacken. Limette heiß waschen, Schale fein abreiben. Rucola mit Limettenschale, Nussöl und Pfeffer verrühren. Schinkenscheiben auf der Arbeitsplatte ausbreiten. Oder jeweils 2 Speckscheiben nebeneinander legen und an den Längsseiten leicht überlappen lassen. Rucolamischung auf den Scheiben verteilen.

2. Jakobsmuscheln waschen und abtupfen, ganz leicht salzen und pfeffern. Jeweils 1 Muschel in den Schinken oder Speck einwickeln. Falls nötig, die Schinkenenden mit Zahnstochern feststecken.

3. Den Holzkohlen- oder den Backofengrill anheizen. Jakobsmuscheln auf dem heißen Rost über der Glut (10 cm Abstand) pro Seite 2-3 Minuten grillen. Oder auf dem Rost unter die Grillschlangen in den Ofen schieben (ca. 10 cm Abstand) und ebenfalls 2-3 Minuten pro Seite grillen. Mit den Limettenspalten auf vorgewärmte Teller legen und servieren.