

Rezept

Jakobsmuscheln mit Rosenkohlgemüse

Ein Rezept von Jakobsmuscheln mit Rosenkohlgemüse, am 21.07.2024

Zutaten

Für den Quark

- 1 cm Chilischote
- 75 g Sahnequark
- 2 EL Petersilienblätter

Für den Rosenkohl

- 100 g Rosenkohl
- 2 Mini-Snack-Salami
- 20 g Blauschimmelkäse ohne Rinde
- 1 Schalotte
- 3 Scheiben Toastbrot

Für die Muscheln

- 6 Jakobsmuscheln (nur die Nüsse; ersatzweise 150 g Lachs- oder Weißfischfilet, in große Würfel geschnitten)
- 1 EL Orangenmarmelade

Und sonst noch

- Salz
- Sonnenblumenöl oder anderes Pflanzenöl
- Pfeffer
- Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße 3 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Für den Quark die Chili längs halbieren, entkernen, waschen und fein hacken. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Den Quark mit Petersilie und etwas gehackter Chili (Rest für die Muscheln verwenden) mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Für den Rosenkohl die Röschen putzen und die äußeren Blätter entfernen. Den Rosenkohl waschen, in dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne in etwas Öl andünsten. Inzwischen die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Salami und Toastbrot ebenfalls in Würfel schneiden.
3. Schalotte und Salami in einer zweiten Pfanne in wenig Öl anrösten, in einer dritten Pfanne die Toastbrotwürfel in 1 EL Butter anbraten. Alle drei Pfannen in einer mischen, den Blauschimmelkäse darüberbröseln und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Warm halten
4. Für die Muscheln die Jakobsmuscheln waschen, trocken tupfen und in einer Pfanne in etwas Öl auf jeder Seite kurz anbraten. Orangenmarmelade und übrige Chili vom Kräuterquark dazugeben und die Jakobsmuscheln darin glasieren. Das Gemüse auf Tellern anrichten und den Quark danebensetzen. Zuletzt die Jakobsmuscheln darauflegen.