

Rezept

Zuckerschotensalat mit Jakobsmuscheln

Ein Rezept von Zuckerschotensalat mit Jakobsmuscheln, am 01.06.2023

Zutaten

1 Stück frischer Ingwer (ca. 1,5 cm)	8 Radieschen
8 Minzeblätter	2 ½ EL Zitronensaft
1 TL flüssiger Honig	½ TL Sambal Oelek
Salz	5 EL neutrales Öl
400 g Zuckerschoten	12 Jakobsmuscheln

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

Zubereitung

1. Den Ingwer schälen und zuerst in dünne Scheiben, dann in feine Streifen schneiden. Die Radieschen waschen und putzen. Die Radieschen ebenfalls zuerst in etwas dickere Scheiben, dann in Streifen schneiden. Die Minzeblätter waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden.
2. In einer Schüssel 2 EL Zitronensaft mit Honig, Sambal und Salz sorgfältig verrühren. Nach und nach 4 EL Öl mit einer Gabel zu einem cremigen Dressing unterschlagen. Die Ingwer-, Radieschen- und Minzestreifen unterheben.
3. Die Zuckerschoten waschen und die Enden abschneiden. Fäden, die sich dabei lösen, abziehen. In einem Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Zuckerschoten darin ca. 2 Min. sprudelnd kochen lassen, bis sie bissfest sind.
4. Inzwischen die Jakobsmuscheln kalt abspülen und trocken tupfen. Mit dem restlichen Zitronensaft bepinseln und salzen. In einer Pfanne das restliche Öl erhitzen und die Jakobsmuscheln darin bei mittlerer bis starker Hitze pro Seite 1 Min. braten.
5. Die Zuckerschoten abgießen, ganz kurz kalt abschrecken und mit dem Dressing mischen. Den Salat mit den Jakobsmuscheln auf vier vorgewärmte Teller anrichten und lauwarm servieren.