

Jakobsmuscheln geröstet

mit Zitronenöl

Personen: 2 | Autor: Alexander Herrmann | Kategorie: Seafood | Schwierigkeitsgrad: leicht | Zeit: 25 Min.



© Collection Rolf Heyne, Bild: © Luzia Ellert

Zutaten

- 6 - 8 große, frische, ausgelöste Jakobsmuscheln (ohne Rogen) – Kammuschelfleisch (Art.: 8510)
- 30 ml kaltgepresstes Olivenöl
- 2 Zweige Thymian
- ½ Knoblauchzehe
- ½ Zitrone (Bioprodukt)
- Fleur de Sel

Zubereitung

- Das Olivenöl in einer Pfanne auf ca. 40 °C erwärmen.
- Die Thymianblättchen von den Zweigen zupfen.
- Den Knoblauch schälen und halbieren.
- Von der Zitronenschale mit dem Messer 3 Streifen abschneiden.
- Die Thymianblättchen, den Knoblauch und die Zitronenschalenstreifen in das warme Olivenöl geben und alles 10 Minuten ziehen lassen.
- Das Zitronenöl dann in eine Auflaufform geben.
- Die Jakobsmuscheln horizontal halbieren und die Schnittflächen mit Küchenpapier trockentupfen.
- Die Schnittflächen mit dem Bunsenbrenner oder der Lötlampe jeweils 6 – 10 Sekunden abflämmen, bis sie gleichmäßig gebräunt sind.
- Die gebräunten Jakobsmuscheln mit den Schnittflächen nach oben in das Zitronenöl legen und im auf 100 °C vorgeheizten Backofen (Umluft) 3 – 5 Minuten fertig garen.
- Die fertigen Jakobsmuscheln einzeln mit Fleur de Sel bestreuen und servieren.

Fokus

- Die Jakobsmuschel hat in allen Belangen eine Alleinstellung durch ihr Eigenaroma – am besten zu beschreiben als mildes, frisches »Meeraroma« –, sie ist nicht fischig, aber trotzdem schlägt die ganze Kraft der See durch. Zudem hat ihr Fleisch eine sehr zarte Konsistenz.
- Das extrem kurze Rösten bringt eine Nuance Bitterkeit und das Fleisch bleibt glasig. Das Zitronenaroma im Öl ist ein Pendant, das die Zartheit der Muschel belässt und sie gleichzeitig aromatisch begleitet. Wirkt am besten in Kombination mit Gemüsesalaten.

Guten Appetit!