

Jakobsmuscheln mit grünem Spargel

Jakobsmuscheln mit grünem Spargel

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad:einfach

Zubereitungszeit: 30 Min.

Menu: [15.5.2019](#)

Creation: [Jan Sobhani](#)

Zutaten für 4 Personen:

8 Stück Jakobsmuscheln
12 Stück Shiitakepilze
1 Bund grüner Spargel
1 Stück Frühlingszwiebeln
2-3 EL Sojasauce
1-2 EL Mirin süßer Reiswein
etwas Sonnenblumenöl
evt. Limettensaft und Koriander

Zubereitung:

Die Jakobsmuscheln waschen, trockenlegen und zum Braten bereitstellen.

Eine Pfanne aufstellen und vorheizen, einen Dampftopf mit Wasser aufstellen und Wasser aufkochen.

Den grünen Spargel an der Unterseite leicht schälen, in ca. 3 cm lange Stücke schneiden und im Dampftopf bissfest garen.

Die Shiitake Pilze in Streifen schneiden, in der Pfanne mit etwas Sonnenblumenöl kräftig anbraten. Die Pilze gut Farbe nehmen lassen und auf eine Seite der Pfanne schieben.

Die vorbereiteten Jakobsmuscheln in der Pfanne beidseitig anbraten.

Frühlingszwiebel in feine Streifen schneiden.

Den gegarten Spargel in die Pfanne zu den anderen Zutaten geben, mit Mirin und Sojasauce ablöschen und die Zutaten bei hoher Hitze glasieren

Pilze und Spargel auf Teller anrichten, Jakobsmuscheln dazu setzen und mit Frühlingszwiebelringen dekorieren.

Mit dem Sesamöl beträufeln und servieren.

Optional: Mit Limettensaft und Koriander abschmecken.