

Jakobsnüsse mit Linsen in der Muschelschale

Jakobsnüsse mit Linsen in der Muschelschale

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Menu: [25.10.2023](#)

Creation: [Christian Schär](#)

ZUTATEN für 4 Pesonen

Linsen

070 g Beluga Linsen schwarze

030 g Butter

1 Eschalotte fein gehackt

1 Frühlingszwiebel

2 El Crema di Balsamico

Schnittlauch geschnitten und Halme als Garnitur

Balsamicoessig/Salz/Pfeffer/wenig Currypulver

Zubereitung:

Linsen in siedendem Wasser offen ca. 20 Minuten weich köcheln, ohne Salz! Linsen abtropfen Schalotten/Frühlingszwiebeln in der Butter kurz andünsten,

Linsen und Balsamico begeben, würzen und mischen, Schnittlauch begeben und abschmecken

Jakobnüsse

8 Stk Jakobsmuscheln

Salz, Pfeffer

Kräuter Dill/Estragon/fein geschnitten

Zubereitung:

Jakobsmuscheln auf einer Seite kreuzweise leicht einritzen

Grillpfanne erhitzen, mit etwas Öl bestreichen, Muscheln die eingeritzte Seite zuerst anbraten, etwas leicht Farbe geben.

Die Rückseite nur noch kurz, total maximum 1.5 Minute, müssen innen noch glasig sein. Warmstellen

Korallen Chips (als Garnitur) kann vorbereitet werden!

100 ml Wasser

120 ml Sonnenblumenöl

020 g Mehl

Mit oder ohne Lebensmittelfarbe (grün/rot/ oder mit Kurkuma)

Vorbereiteng

Wasser/Öl/Mehl mit dem Stabmixer oder Schwingbesen mixen/verrühren bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind

Lebensmittelfarbe nach eigenen Gutdünken beimischen

Sollte die Masse zu dünn sein, noch etwas Mehl begeben

Zubereitung:

Jakobsnüsse mit Linsen in der Muschelschale

Eine beschichtete Bratpfanne bei mittlerer Hitze immer ohne Fettstoff erhitzen, die gut aufgerührte Masse in die Pfanne giessen (rundlich) und gut knusprig (kehren) ausbacken.

Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen

Tip:

Für den Schaum die Milch leicht erwärmen und mit dem Stabmixer aufschäumen (als Garnitur) obenauf

Anrichten

Die gewürzten abgeschmeckten Linsen (Kräutern) in die vorgewärmten Jakobsmuschelschalen geben. Die Jakobsmuscheln auf die Linsen geben

Mit den Schnittlauchhalme/Korallenchips und Milchschaum ausgarnieren.