

Fischrezepte

Jakobsmuscheln Mit Avocados

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Vorspeise, Kalt, Meersfrüchte, Muscheln

3	Schalotten; gehackt		- tiefgekühlt
2	Essl. Olivenöl	4	Avocados
3	Zitronen; Saft		Salz
1	geh. TL Grüner Pfeffer		Pfeffer
1/2	Essl. Basilikum; frisch; gehackt	1	Essl. Schnittlauch fein
8	Jakobsmuscheln evtl		- geschnitten

Schalotten, Öl und 2/3 vom Zitronensaft mit den leicht zerdrückten grünen Pfefferkörnern und Basilikum mischen. Muscheln öffnen, abspülen und mit Küchenpapier trocknen. Das Muskelfleisch klein schneiden. Die 'Corails' (roter Teil des Muschelfleisches) mit den Würfeln zur Marinade geben. Eine Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

Avocados längs halbieren, den Stein entfernen. Die Schnittfläche sofort mit Zitronensaft beträufeln. Das Avocadofleisch sorgfältig aus der Schale herauslösen. Die Hälfte der halben Schalen zurückbehalten.

Das Avocadofleisch mit dem restlichen Zitronensaft im Mixer pürieren. Salz und Pfeffer zugeben. Die Jakobsmuscheln abtropfen lassen und unter das Avocadopüree mischen. Je 1 Stk 'Corail' für die Garnitur zurückbehalten. Die Mischung in die Schalen füllen. Mit je einem 'Corail' garnieren und mit Schnittlauch bestreuen.

Beilage: Frisches Weißbrot.

Wein: Gehaltvoller Weißwein, z. B. weißer Rioja, Sancerre, Frankenwein oder Sekt.

Variationen * Jakobsmuscheln durch gekochten Meerfisch ersetzen.