






Jakobsmuscheln auf gerösteter Stulle

 Leicht  20 min  4 Personen

Zutaten

- 12 Jakobsmuscheln oder Japanische Kammuscheln Art.-Nr. 83261 auf www.deutscheesee.de/shop
- 80 g Butter
- 4 Scheiben Bauernbrot
- Aromatischer Babyblattsalat
- 1 Handvoll gemischte Kräuter (z.B. Dill, Kerbel, glatte Petersilie, Estragon, Sauerampfer)
- 1 EL Pflanzenöl
- Meersalz
- 60 g Sauerrahm

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Einfach 2 EL Butter in einer Pfanne zerlassen und die Brotscheiben von beiden Seiten sanft rösten.

Schritt 02

Inzwischen den Salat und die Kräuter putzen, waschen, trocken tupfen, zerkleinern.

Schritt 03

Das Brot aus der Pfanne nehmen, die restliche Butter und das Pflanzenöl erhitzen. Dann die Jakobsmuscheln von jeder Seite bei mittlerer Hitze ca. 1-2 Minuten anbraten.

Schritt 04

Salat und Kräuter auf den Brotscheiben verteilen, die angebratenen Jakobsmuscheln anrichten, den Bratsud darüberggeben, salzen und mit einem Klacks Sauerrahm abschließen.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür