






Jakobsmuschel-Garnelen-Spieße

 Leicht  40 min  4 Personen

Zutaten

- 12 Jakobsmuschelkerne
 - 12 Argentinische Rotgarnelen, mit Schale
Art.-Nr. 83268 auf www.deutscheesee.de/shop
 - 4 Römersalatherzen
 - 2 EL Butter
 - Meersalz
 - Pfeffer
 - Olivenöl
 - 2 Zweige Salbei
 - 4 Spieße, lang
- Für die Tomatenvinaigrette:
- 200 g Tomaten, reif
 - 1 rote Zwiebel
 - 2 EL Balsamicoessig, weiß
 - 3 EL Olivenöl, kaltgepresst
 - Zucker
 - 2 Zweige glatte Petersilie
 - Meersalz
 - Pfeffer

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Zunächst Tomatenvinaigrette zubereiten: Dafür Tomaten vierteln und entkernen. Die Kerne aufheben. Das Fruchtfleisch würfeln, Zwiebel ebenfalls würfeln. Essig, Öl und eine Prise Zucker glattrühren. Kerne, Tomaten- und Zwiebelwürfel und gehackte Petersilie unterrühren. Tomatenvinaigrette mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 02

Salatherzen längs halbieren und in Butter für 2-3 Minuten je Seite braten. Salzen, pfeffern und auf dem Grill warmhalten.

Schritt 03

Garnelen bis auf das hintere Schwanzsegment schälen. Abwechselnd jeweils 3 Jakobsmuscheln und 3 Garnelen auf einen Spieß stecken und salzen und pfeffern. Spieße aus Holz vorher wässern, damit sie auf dem Grill nicht verbrennen. Meeresfrüchtespieße und Grillrost mit Olivenöl einpinseln und bei mittlerer Hitze von jeder Seite etwa 3 Minuten grillen. Nach dem Wenden Salbeiblätter auf die Spieße legen. Gegrillte Spieße auf dem Salat anrichten und Tomatenvinaigrette dazu anbieten.

Tipps & Tricks

Das Rezept können Sie auch mit einer Grillpfanne zubereiten.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür