






## Jakobsmuscheln auf Glut

 Mittel  30 min  10 min

### Zutaten

- 12 Jakobsmuscheln in der Schale  
Art.-Nr. 80974 auf [www.deutschesee.de/shop](http://www.deutschesee.de/shop)
- 125 g Butter, weich
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bund Schnittlauch
- Salz
- Pfeffer

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

### Zubereitung

#### Schritt 01

Zunächst Kräuterbutter vorbereiten. Dafür die weiche Butter in eine Schüssel geben. Zwiebel und Knoblauchzehe würfeln, Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und in die Butter geben. Alles mit einer Gabel gut vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

#### Schritt 02

Jakobsmuscheln öffnen: Dazu die Muschel, mit dem flachen Deckel nach oben, in die Hand nehmen. Ein kleines Messer zwischen die Schalenhälften stecken und mit der Schneide nach oben den Muskel vom Deckel lösen. Deckel abnehmen und die Muskelfleisch aus der unteren Hälfte lösen. Den graubraunen Rand vom Muskelfleisch und orangefarbenen Corail abschneiden.

#### Schritt 03

Vier der tiefen Schalen gut auswaschen und dünn mit etwas Butter auspinseln. Jeweils 3 Muschelkerne in eine Schale setzen und mit der Kräuterbutter bedecken. Jakobsmuscheln direkt auf die Glut setzen und je nach Hitze für 5-8 Minuten darin garen.

#### Tipps & Tricks

Wer mag, kann das Corail mit zubereiten: Corail etwa 2-3 nach dem Muskelfleisch in die Schale geben, da sie schneller gar nicht.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür