






Pikante Jakobsmuscheln in Schale

 Leicht  15 min  4 Personen

Zutaten

- 12 Jakobsmuscheln
Art.-Nr. 80974 auf
www.deutscheesee.de/shop
- 4 EL Butter, weich
- 1 Bio-Zitrone
- 8 Zweige Minze
- 3 EL Pul Biber (Türkische
Würzmischung)
- Salz

Unser Online Shop: Lieferung bis an die
Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Jakobsmuscheln öffnen und die Kerne herauslösen.
Jakobsmuschelkerne säubern und auf Küchentrepp trockenlegen.

Schritt 02

Butter in ein kleines Gefäß geben. Zitrone heiß abwaschen, die Schale
fein abreiben, den Saft auspressen und in die Butter geben. Minze von
den Stielen zupfen, in feine Streifen schneiden und zusammen mit Pul
Biber und Salz in die Butter geben und glattrühren

Schritt 03

Die Hälfte der Butter auf die 4 Muschelschalen verteilen. Darauf
jeweils 3 Muschelkerne setzen und mit der restlichen Butter bedecken.
Muschelschalen direkt in die Glut des Grills oder auf dem Rost setzen.
Jakobsmuscheln, je nach Hitze, für etwa 5-8 Minuten brutzeln lassen.
Muschelkerne zwischendurch umdrehen und mit der flüssigen Butter
beträufeln. Brot in die pikante Butter tunken und genießen.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür