






Jakobsmuscheln grillen

 Mittel  45 min  4 Personen

Zutaten

- 4 Jakobsmuscheln in der Schale
Art.-Nr. 80974 auf www.deutscheesee.de/shop
- 80 g Corail
- 100 ml Fischfond
- 100 ml Geflügelfond
- Meersalz
- Limonensaft
- Braune Butter
- Piment d' Espelette

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Für den Fond zunächst Jakobsmuscheln aufbrechen. Corail vom Fleisch der Jakobsmuschel lösen und mit dem Fisch- und Geflügelfond sowie den Gewürzen kräftig mixen, abschmecken und passieren. Fond bei ca. 35 °C erwärmen. Das Jakobsmuschelfleisch säubern und eine Stunde in Salz-Eis-Wasser legen. Die Schalen und die Deckel gründlich reinigen.

Schritt 02

Den Holzofengrill auf Temperatur bringen. Die tiefen Schalenhälften mit brauner Butter füllen und die getrockneten Jakobsmuscheln mit Salz (z. B. Meer-, Limonen- oder Vanillesalz) und Piment d' Espelette würzen und in die Schale geben. Mit dem Deckel verschließen und auf den Grill legen.

Schritt 03

Je nach Hitze ca. 2-3 Minuten grillen, dann den Deckel öffnen, die Muscheln drehen, wieder schließen und nochmals dieselbe Zeit grillen.

Schritt 04

Anschließend die Jakobsmuscheln vorsichtig vom Grill nehmen und auf Meeresalgen oder Meersalz setzen, damit sie nicht umfallen. Geschlossen kurz ziehen lassen. Zum Servieren den Deckel entfernen, Muscheln mit dem lauwarmen Corailfond umgießen und mit Estragon garnieren.

Schritt 05

Franz Feckl empfiehlt dazu Grillgemüse, Spargel in Alufolie gegrillt und gegrillte La-Ratte-Kartoffeln.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür