






Jakobsmuscheln auf Couscous

 Mittel  35 min  2 Personen

Zutaten

- 250 g Jakobsmuscheln oder Japanische Kammuscheln Art.-Nr. 83261 auf www.deutschesee.de/shop
- 1 EL Olivenöl
- 30 g Couscous
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Thymian
- 100 ml Fisch- oder Krustentierfond
- 1/2 Zucchini
- 1/2 rote Paprika
- 1 Tomate
- 1 Messerspitze Chilipulver
- 1/2 TL Curry
- 1 TL gemahlener Koriander
- 30 g Rosinen
- Salz
- weißer Pfeffer

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Lassen Sie 1/2 EL Olivenöl in einem Topf heiß werden und schwitzen Sie den Couscous zusammen mit frisch gepresstem Knoblauch und Thymian kurz darin an. Dann füllen Sie mit dem Fond auf und lassen das Ganze so lange leicht köcheln, bis alle Flüssigkeit aufgenommen und der Couscous bissfest ist.

Schritt 02

In der Zwischenzeit Zucchini, Paprika und Tomaten waschen und würfeln. Zucchini und Paprika einige Minuten in etwas kochendem Wasser blanchieren und zusammen mit der Tomate, den Gewürzen und den Rosinen mit dem Couscous vermischen.

Schritt 03

Die Jakobsmuscheln werden zum Schluss ganz einfach auf jeder Seite etwa 2 Minuten in dem restlichen Öl in einer Grillpfanne gebraten. Sie karamellisieren leicht, werden gesalzen und gepfeffert und sofort auf dem warmen Couscous serviert.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür