



ERLEBEN.
GENIEßSEN. BEGEISTERN.

SEEFISCHKOCHSTUDIO
BREMERHAVEN

Gegrillte Jakobsmuscheln im Speckmantel

Zutaten für 4 Personen

24 Jakobsmuscheln

4 EL Limettensaft

4 EL Olivenöl

1 EL gehackter Salbei

Salz, Pfeffer

1 EL edelsüßes

Paprikapulver

12 Scheiben Bacon

24 Salbeiblätter

30 g Butter

Holzspieße

Zubereitung

Die Jakobsmuscheln trocken tupfen. Aus dem Limettensaft, dem Öl, dem gehackten Salbei, Salz, Pfeffer und Paprika eine Marinade herstellen und die Jakobsmuscheln darin 20 Minuten ziehen lassen.

Die Baconscheiben auf der Arbeitsfläche ausbreiten und je eine Muscheln in einer Scheibe einwickeln. Abwechselnd mit Salbeiblättern auf einen Holzspieß stecken und in einer heißen Pfanne mit zerlassener Butter goldgelb anbraten. Herausnehmen und sofort servieren.

Dazu passt Baguettebrot mit einem mediterranen Aufstrich.

Guten Appetit!



EUROPÄISCHE UNION
Europäischer Fischereifonds
Investition in eine nachhaltige Fischerei