

# Gebratene Jakobsmuscheln auf Avocado - Wasabi Pürree



- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Edle Jakobsmuscheln mit fernöstlichem Touch

## Zutaten

- 10 Stück Jakobsmuscheln ohne Rogen
- 2 vollreife Avocados
- 1 TL Wasabi Pulver
- 1 Schalotte
- 1 Zitrone
- 1 Thymian und Majoranzweig zum Mitbraten
- Etwas gehackte Petersilie
- Gewürze

## Zubereitungsart

### **Schritt1**

Das Avocado Pürrèe:

### **Schritt2**

Das Avocado Fleisch salzen, pfeffern und mit dem Saft einer ½ Zitrone sowie Wasabi Pulver würzen.

### **Schritt3**

Mit dem „Zauberstab“ pürieren, Schalotten und Petersilie hinzufügen.

### **Schritt4**

Die Jacobsmuscheln.

### **Schritt5**

Die Muscheln waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

### **Schritt6**

Vorsichtig, in etwas heißem Öl, bei mittlerer Hitze von beiden Seiten je 1 min. braten; leicht Farbe nehmen lassen.

### **Schritt7**

Die Pfanne zurückziehen und die Muscheln ausruhen lassen.

### **Schritt8**

Nicht übergaren, dieses zarte Produkt sollte leicht rosa bleiben und dabei noch saftig sein.

### **Schritt9**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt10**

Auf oder mit dem Avocado Pürrèe warm servieren.

**Rezeptart:** Fingerfood **Tags:** edel, fernöstlich, leicht, unkompliziert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gebratene-jacobsmuscheln-auf-avocado-wasabi-puerree/>