

Jacobs Muschel Crossini auf Gemüse Tatar



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " });
```

Edel, etwas ausgefallen, aber so etwas von lecker.

Zutaten

- 8 - 10 tafrische Jacobs Muscheln ohne Rogen, küchenfertig
- Etwas Zitronensaft
- 1 El Knoblauchöl zu Braten
- Für das Gemüse Tartar:
 - 4 El fein gewürfelte Möhren
 - 4 El fein gewürfelter Frühlingslauch
 - 4 El fein gewürfelter Fenchel
 - 4 El fein gewürfelter Schlangengurke
 - 4 El fein gewürfeltes Tomate Concassée
 - 4 El fein gewürfelte Radieschen

- 4 El fein gewürfelter Kohlrabi
- 4 El Schnittlauch, fein geschnitten
- 1 fein geschnittene Knoblauchzehe
- 2 - 3 El guter Tomatenketchup
- 1 Spritzer Balsamico
- 4 - 5 El Knoblauchöl
- Salz, Pfeffer, etwas Cayenne
- 1 kleines Baguette Brot in Scheiben in Knoblauchöl knusprig gebraten

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst das Baguette Brot in reichlich Knoblauchöl knusprig heraus braten, auslegen.

Schritt2

Die Tomaten in kochendem Wasser kurz brühen, abschrecken, schälen von den Kernen befreien, klein würfeln.

Schritt3

Das restliche Gemüse nunmehr miteinander mischen, mit Salz, Pfeffer und etwas Cayenne pikant würzen.

Schritt4

Leicht mit dem Tomatenketchup binden und etwas Knoblauchöl zufügen, nachschmecken, etwas durchziehen lassen.

Schritt5

Die Jacobs Muscheln unter fließendem Wasser abspülen, trocken tupfen, mit Zitronensaft beträufeln, salzen pfeffern und leicht mit Mehl bestäuben.

Schritt6

Das Knoblauchöl in einer Stielpfanne erhitzen, die Muscheln einlegen. Bei mäßiger Hitze 1 - 2 min. braten, appetitlich Farbe nehmen lassen.

Schritt7

Die Pfanne zurück ziehen und mit der Resthitze noch etwas "ausruhen" lassen.

Schritt8

(Ja, dieses edle Produkt ist sorgfältig zu behandeln)

Schritt9

Anschließend halbieren oder in Scheiben schneiden und auf dem Gemüse Tatar Crossini anrichten.

Rezeptart: Crostini **Tags:** edel, jacobsmuscheln

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/jacobs-muschel-crossini-auf-gemuese-tatar/>