



Salat von Jakobsmuschel mit Frühlingszwiebeln

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Elegant, leicht, schnell gemacht, passt in so manches Menü

Zutaten

- 400 g ausgelöste Jakobsmuscheln ohne Corail
- 2 junge Frühlingszwiebeln (Nur das zarte, Weiße)
- Schale / Zesten einer 1/2 Zitronen
- 1 kleines Bund glatte Petersilie, gehackt
- 2 El Olivenöl, zum Braten
- Etwas Mehl
- Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für den Dressing:
 - 5 El Olivenöl
 - 1 Tl Zitronensaft
 - 2 El Sojasauce
 - 2 El Gemüsebouillon
 - 1 Tl Honig
 - 1 Tl Senf, grobkörnig

Zubereitungsart

Schritt1

Der Dressing:

Schritt2

Alle Dressing Zutaten mischen und mit dem Schneebesen das Olivenöl verrühren.

Schritt3

Die Vorbereitung:

Schritt4

Die Lauchzwiebeln waschen, putzen und dann nur das Weiße vierteln.

Schritt5

Die Schale einer 1/2 Zitronen dünn abschneiden und in möglichst dünne Streifen schneiden. (Oder mit einem Zesten - Reißer abreißen)

Schritt6

Die Muscheln unter fließendem Wasser waschen und wieder trocken tupfen, dann waagrecht halbieren. Mit etwas Zitronensaft beträufeln, salzen, pfeffern und leicht mit Mehl bestäuben.

Schritt7

Die Frühlingszwiebeln in einer Stielpfanne mit heißen Olivenöl kurz anbraten und die Zitronen - Zesten zufügen.

Schritt8

Die Jacobs Muscheln für knapp 1 min. bei kleiner Hitze dazu geben, kurz wenden.

Schritt9

Die Pfanne zurück ziehen und am Herdrand etwas "ausruhen - rosa durchziehen" lassen, nicht übergaren.

Schritt10

Die gehackte Petersilie unterschwenken und den Dressing dazu geben.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Auf kleinen knackigen Frisèe Blättchen dekorativ verteilen und lauwarm zu Tisch geben.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/salat-von-jakobsmuschel-mit-fruehlingszwiebeln/>