

# Gegrillte Jakobsmuscheln mit Sauce Vierge

(4 Portionen)



## Zutaten:

- 20 Jakobsmuscheln in der Schalenhälfte
- Meersalz und frisch gemahlener weißer Pfeffer
- 1 EL natives Olivenöl extra
- 2 EL Kerbelblätter, zum Garnieren
  
- 4 EL natives Olivenöl extra
- 1 EL Zitronensaft
- 1 TL geröstete Koriandersamen, zerdrückt
- 1 TL geröstete Fenchelsamen, zerdrückt
- 8 Basilikumblätter, in sehr feine Streifen geschnitten
- 2 TL fein gewürfelte Fenchelknolle
- 2 reife Tomaten, geschält, ohne Kerne und in Würfel geschnitten
- Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

## Zubereitung:

Die Jakobsmuscheln sollten vor der Verarbeitung etwa Zimmertemperatur haben, sie sollten nicht kalt sein, da sie fast roh gegessen werden. Das Muschelfleisch aus den Schalen nehmen und beiseite stellen.

Für die Sauce Vierge die 4EL Öl langsam in einem Stieltopf erhitzen. Vom Herd nehmen, den Zitronensaft, die Koriander- und Fenchelsamen hineingeben und eine Minute ziehen lassen. Dann Basilikum, Fenchel und Tomaten dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Beiseite stellen und, wenn verwendet, den Grill auf große Hitze vorheizen.

Das Muschelfleisch mit dem Öl vermengen und leicht mit Salz und weißem Pfeffer würzen. Nun die Muscheln auf dem Grill oder auf hoher Stufe in einer Pfanne auf jeder Seite etwa 30 Sekunden kurz anbraten, so dass sie englisch gegart sind.

Das Muschelfleisch wieder auf die Schalen verteilen und mit der Sauce Vierge und dem Kerbel anrichten.