

Gegrillte Jakobsmuscheln in Peperonata-Sauce

Hallo,

mal Lust auf etwas Mediterranes? Dann habt ihr an unserem Rezept für gegrillte Jakobsmuscheln in Peperonata-Sauce eure Freude. Eigentlich ist die typische Fangzeit von Jakobsmuscheln von November bis März, aber tiefgekühlt werden diese sehr leckeren Meerestiere natürlich ganzjährig angeboten. Für den Einstieg sollte man sich auch für die Tiefkühlvariante entscheiden. Frisch hat man doch etwas mehr Arbeit, denn zum einen muss die Muschel erst einmal geöffnet und zum anderen danach die Innereien entfernt werden. Grundsätzlich sollte man darauf achten, dass die Muscheln nicht zu klein sind. Die von uns verwendeten Muscheln hatten einen Durchmesser von ca. 5 cm.

Zutaten für 4 Personen:

- 3-4 Jakobsmuscheln pro Person
- Orangen-Pfeffer von Sault und Pfeffer

Zutaten für die Marinade:

- 80ml Olivenöl
- 2 EL Zitronensaft
- 1 EL Zucker
- 1 Hand voll Basilikumblätter
- 1 Knoblauchzehe
- Pfeffer und Salz

Zutaten für die Peperonata-Sauce:

- 2 rote Paprika
- 4 EL Zitronensaft
- 1 EL Rohrzucker
- 8 EL Mayonnaise
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Frühlingszwiebeln
- 100ml Sahne
- Pfeffer und Salz

Wir starten mit der Marinade für die Jakobsmuscheln. Dafür geben wir das Öl, den Knoblauch und die Basilikumblätter in den Behälter für den Stabmixer. Nun wird die Mischung mit dem Mixer gut durch gemixt und danach mit den restlichen Zutaten abgeschmeckt.

Jakobsmuscheln kann man auch sehr gut in der eigenen Schale garen und überbacken. Deshalb sollten die Muschelschalen von frischen Jakobsmuscheln auf keinen Fall weg geworfen werden!!!

Die Jakobsmuscheln werden nun für mehrere Stunden in der Marinade eingelegt.



Danach widmen wir unser der Peperonata-Sauce. Hierfür waschen wir die Paprika, entkernen und vierteln sie der Länge nach. Die Paprika und die Frühlingszwiebel werden nun bei 200 Grad in der direkten Hitze gegrillt. Dafür werden die Paprikascheiben mit der Haut auf das Rost gelegt und solange gegrillt, bis diese schwarz ist. Die Frühlingszwiebel muss allerdings deutlich früher runter, denn hier wollen wir lediglich leichte Röstaromen.



Die Paprika bekommen durch die hohe Hitze ein herrliches, süßes Aroma. Wenn die Haut blasen wirft und schön schwarz ist, nimmt man sie vom Grill, legt sie in eine Schüssel und bedeckt diese mit Frischhaltefolie. Nun 5 Minuten abkühlen lassen und dann die verbrannte Haut abziehen.



Nun wird die Paprika und die Frühlingszwiebel in kleine Stücke geschnitten und zusammen mit der Mayonaise, dem Zitronensaft, dem Knoblauch, dem Rohrzucker, der Sahne und Salz und Pfeffer zu unserer Peperonata-Sauce vermischt. Die Sauce kann man kalt essen oder zusammen mit den Jakobsmuscheln in einer Grillschale auf den Grill geben.



Jetzt kommen wir zu unseren Jakobsmuscheln. Diese werden bei 200 Grad in der direkten Hitze gegrillt. Das könnt ihr entweder auf dem Rost machen oder, wer hat, auf einer Plancha. Wir haben uns für die Plancha entschieden.



Die Jakobsmuscheln werden pro Seite (je nach Größe) ca. 4-6 Minuten gegrillt. Außen sollen sie weiß und im Kern noch etwas glasig sein, dann ist die Muschel auf den Punkt genau gegrillt.

Zu guter Letzt haben wir die Muschel noch mit Orangen-Pfeffer von Sault & Pfeffer gewürzt, um dem Gericht eine herrliche Note zu verpassen.



Jakobsmuscheln sind wirklich sehr köstlich. Mit ihrem festen Fleisch und der leicht nussigen Note kann man noch viele unterschiedliche Dinge daraus zaubern. Egal, ob als Vorspeise oder als Hauptgang, ihr solltet es einfach mal ausprobieren.



Es würde uns freuen, wenn ihr das Rezept auf Facebook „liked“ oder teilt. Wenn ihr mehr von uns sehen oder hören wollt, dann folgt uns auf Facebook oder bucht unsere Grillkurse auf www.bergische-grillakademie.de

Alle von uns verwendeten Rubs, Salze, Pfeffer, Räucherhölzer und Planken könnt ihr bei uns natürlich ebenfalls erwerben.



Sault & Pfeffer

Bergische Gewürzmanufaktur



www.bergische-grillakademie.de