

Jakobsmuscheln mit Safran, Paprika Sosse und Kalamansi Sorbet



Foto © Copyright Grand Hotel Villa Castagnola

Ein Rezept von Frank Oerthle, Chefkoch im Restaurant Galleria Arté al Lago im Grand Hotel Villa Castagnola.

Zubereitung



Benötigte Zeit ca. 120 Minuten



Schwierigkeitsgrad Mittel - Für Fortgeschrittene



Menge 4 Personen

Eigenschaften



Teller Fisch - Jakobsmuscheln



Typisches Produkt Safran - 0 km



Geeignet für Sommer - Romantische Abende

**Jakobsmuscheln
mit Safran,
Paprika Sosse
und Kalamansi
Sorbet**

ZUTATEN

- 12 Stücke von rohen Jakobsmuscheln
- 4 Schalen von kleinen Pilgermuscheln
- 16 Stücke von kleinen Pilgermuscheln
- Gartensalat
- Tomaten-Concassée
- Paprika Sosse
- 10 g Toskana-Olivenöl
- Dünne Scheiben von Chioggia Rübe

**Jakobsmuscheln
mit Safran,
Paprika Sosse
und Kalamansi
Sorbet**

ZUBEREITUNG

1. Die Jakobsmuscheln mit Safranpulver und Weisswein marinieren;
2. Paprika Sosse zubereiten;
3. Kleine Pilgermuscheln in Olivenöl einlegen;
4. Tomaten schälen und in kleine Würfel schneiden;
5. In einer Pfanne Jakobsmuscheln mit Olivenöl leicht braten;
6. Teller mit Sauce verzieren und mit Salat garnieren.