

# Scallops with crispy Bacon and Black Pudding

**Zubereitungszeit:**

ca. 25 Minuten

## Zutaten für 4 Personen

4 Stk. Scallops frisch od. TK auch OK  
(1 Stk. Scallop pro Person)  
300 g Black Pudding  
2 Streifen Grillspeck  
1 Zitrone

### Püree:

4 Stk. Grüne Äpfel  
30 g Zucker  
100 g Butter

### Deko:

4 Stk. Tomaten klein, rund und mit Strunk (siehe Bild)



## Zubereitung:

### Püree:

Die Äpfel schälen, entkernen, in grobe Würfel schneiden und mit der Butter in eine Pfanne geben und anschwitzen. Dabei darauf achten, dass die Äpfel keine Farbe bekommen. Den Zucker dazugeben und 15 Minuten köcheln lassen, dann zu einer glatten Paste vermengen.

Den Speck und den Black Pudding auf ein Backblech legen und im Ofen langsam goldbraun grillen bei ca. 180° C.

Die Tomaten (**mit Strunk**) kurz im Backrohr mitbacken.

Die Jakobsmuscheln in einer Pfanne von beiden Seiten goldbraun braten, dann einen Spritzer Zitronensaft und Butter dazugeben und vom Herd nehmen.

### Anrichten:

Siehe Bild links unten.

- Speckstreifen zuschneiden wie im Bild und in die Scallops stecken (1 Speckstreifen für 2 Scallops)
- Tomate häuten aber nur falls möglich
- Apfelpüree mit einem Löffel ausstreichen

**Pochiertes Ei kommt in diesem Rezept nicht vor können wir aber gern probieren 😊**

**Weinempfehlung:**

„Vinho Verde Branco“ Maria Saudade

**Kochabend:**

4. Dez, 2019 / Milles