

Feldsalat mit Grapefruit und Jakobsmuschel

Zubereitungszeit:

ca. 30 Minuten

Zutaten für 4 Personen

200g Feldsalat
½ Radicchio
1 Grapefruit
2 EL Schnittlauchröllchen
1 TL Honig
6 EL Rapsöl
Salz
Pfeffer
8 Jakobsmuscheln



Zubereitung:

Beide Salate waschen, putzen, trocken schleudern und kleiner zupfen.
Die Grapefruit gründlich schälen, weiße Haut abschneiden, und die Frucht in Scheiben schneiden. Der dabei anfallende Grapefruitsaft auffangen und mit dem Schnittlauch, Honig, Öl, Salz und Pfeffer vermengen und abschmecken.

Die Jakobsmuscheln waschen, trocken tupfen mit Salz und Pfeffer würzen und in einer beschichteten sehr heißen Pfanne mit etwas Öl auf beiden Seiten je ca. 1 Minute goldbraun braten.

Feldsalat mit Radicchio und Grapefruitscheiben auf den Tellern anrichten, mit Vinaigrette beträufeln und den noch heißen Jakobsmuscheln garnieren. Anschließend sofort servieren.

Weinempfehlung:

Sauvignon Blanc od. Fruchtiger Weißwein

Kochabend:

8. Nov, 2016 / Bruno