

Jakobsmuscheln auf Passionsfrucht - Rüebli Sauce

4-Personen

Zutaten: Muscheln:

60	-	gr Rucola
1	-	EL Condimento balsamico bianco
2	-	EL Sonnenblumenöl
12	-	Jakobsmuscheln (ca. 450-gr.)
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer
1	-	EL Bratbutter
4	-	Muschelschalenhälften, kalt ab gespült, getrocknet

Zutaten Sauce:

2 ½	-	dl Kokosmilch
150	-	gr Rüebli, in kleinen Stücken
3-5	-	Passionsfrüchte, halbiert, Fruchtfleisch herausgelöst (ergibt etwas 100-gr)
etwas	-	Salz, nach belieben
etwas	-	Pfeffer, nach belieben

Zubereitung:

Kokosmilch aufkochen, Rüebli begeben, offen bei mittlerer Hitze ca. 14-Minuten weich köcheln.

Zusammen mit Passionsfruchtfleisch in ein hohes Gefäß geben, fein pürieren, durch ein Sieb streichen, würzen.

Rucola auf Teller verteilen.

Essig Öl, Salz und Pfeffer verrühren, über den Salat träufeln.

Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen.

Muscheln portionenweise beidseitig bei mittlerer Hitze je circa 2 ½ Minuten braten, salzen.

Sauce in die Muschelhälften verteilen, Muscheln darauf anrichten.