

Nüsslisalat mit gebratenen Jakobsmuscheln und Vanilleöl Dressing

4-Personen

Zutaten:

- 800 - gr Jakobsmuscheln (ohne Rogen)
- 200 - gr Nüsslisalat (Feldsalat)
- 3 - cl Olivenoel zum Erhitzen

- etwas - Pfeffer aus der Mühle
- etwas - Fleur de Sel
- einige - Radisli zur Dekoration

Vanilledressing:

- 1 - dl Olivenoel / fruchtig
- 1 - Vanillestängel
- 2 - cl Balsamico Essig
- 10 - gr süsser Senf
- 2-3 - Tropfen Sojasauce
- etwas - feines Meersalz
- etwas - Pfeffer

Balsamico-Reduktion:

- 7 - cl Balsamico Essig
- 20 - gr Zucker

Zubereitung:

Vanillestängel der Länge nach halbieren und auskratzen. Das Mark mit dem Vanillestängel in das Olivenoel hineingeben. (Vorzugsweise 2-Tage voraus)

Nüsslisalat rüsten, gut waschen und abtropfen lassen.

Zucker und Balsamico Essig in eine Pfanne geben und zur Hälfte einköcheln lassen. Zur Seite stellen. Den ausgekratzen Vanillestängel aus dem Olivenoel nehmen und 2/3 des Vanilleöls in eine Schüssel geben.

Mit den restlichen Zutaten des Dressing vermischen und abschmecken.

Jakobsmuscheln halbieren, so dass zwei dünnere Schieben entstehen. Würzen mit Salz und Pfeffer.

Im heissen Olivenoel beidseitig kurz anbraten und warm stellen.

Salat mit Dressing vermischen und auf dem Teller anrichten.

Jakobsmuscheln nach Wunsch anrichten und mit dem restlichen Vanille Öl beträufeln.

Die Balsamico Reduktion mit einem kleinen Löffel um die Muscheln geben und servieren.

