Jakobsmuscheln auf Limetten-Lauch

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zubereitungszeit: 40 - 50min.

Menu: 14.05.2008

Creation: Stefan Würsch

Zutaten:

50 ml Olivenöl
1/2 Tl Anissamen
1 Limette
1 rote Chilischote
1/4 Würfel Gemüsebrühe
Sojasauce
Pfeffer aus der Mühle
300 g Jakobsmuscheln, ausgelöst (ohne Corail)
2 Zweige Rosmarin
300 g Lauch (möglichst dünne Stangen)
8-12 kleine asiatische Frühlingszwiebeln
2 El Weisswein

Zubereitung:

- 1. Oel leicht erwärmen. Anis im Mörser verreiben, zum Oel geben. Limettenschale dazureiben, Saft auspressen, unter Rühren beigeben. Chili längs halbieren, entkernen, hacken, samt Gemüsebrühewürfel dazugeben. Mit Sojasauce und Pfeffer! ! abschmecken und gut mischen. Zugedeckt beiseite stellen. Muschelfleisch je nach grösse eventuell quer halbieren, trocken tupfen.
- 2. Backofen auf 220 ° C vorheizen. Rosmarin in eine Gratinform legen. Lauch in ca. 8-10 cm lange Stücke schneiden. Längs halbieren. Mit der Schnittfläche nach oben nebeneinander in die Form legen. Frühlingszwiebeln in ebenso lange Stücke schneiden, weisse Teile dazulegen, 3/4 des Limettenöls darüber verteilen. Grüne Teile der Zwiebeln und Muscheln mit dem restlichen Limettenöl mischen, zugedeckt beiseite stellen.
- 3. Wein zum Lauch giessen. Einen Streifen nasses Backpapier direkt auf das Gemüse legen. In der Ofenmitte 15 Minuten garen, Papier entfernen. Grüne Teile der Frühlingszwiebeln und Muscheln darauf legen, weitere 4-5 Minuten garen.

TIPP: Dazu passt Trockenreis

1/1