

Jakobsmuscheln auf Limetten-Lauch

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. Öl leicht erwärmen. Anis im Mörser verreiben, zum Öl geben. Limettenschale dazureiben, Saft auspressen, unter Rühren begeben. 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