

Gebratene Jakobsmuscheln auf Avocado - Wasabi Pürree



- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Edle Jakobsmuscheln mit fernöstlichem Touch

Zutaten

- 10 Stück Jakobsmuscheln ohne Rogen
- 2 vollreife Avocados
- 1 TL Wasabi Pulver
- 1 Schalotte
- 1 Zitrone
- 1 Thymian und Majoranzweig zum Mitbraten
- Etwas gehackte Petersilie
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Das Avocado Pürrèe:

Schritt2

Das Avocado Fleisch salzen, pfeffern und mit dem Saft einer ½ Zitrone sowie Wasabi Pulver würzen.

Schritt3

Mit dem „Zauberstab“ pürieren, Schalotten und Petersilie hinzufügen.

Schritt4

Die Jacobsmuscheln.

Schritt5

Die Muscheln waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt6

Vorsichtig, in etwas heißem Öl, bei mittlerer Hitze von beiden Seiten je 1 min. braten; leicht Farbe nehmen lassen.

Schritt7

Die Pfanne zurückziehen und die Muscheln ausruhen lassen.

Schritt8

Nicht übergaren, dieses zarte Produkt sollte leicht rosa bleiben und dabei noch saftig sein.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Auf oder mit dem Avocado Pürrèe warm servieren.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** edel, fernöstlich, leicht, unkompliziert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gebratene-jacobsmuscheln-auf-avocado-wasabi-puerree/>