

## Jacobs Muschel Crossini auf Gemüse Tatar



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " });
```

Edel, etwas ausgefallen, aber so etwas von lecker.

### Zutaten

- 8 - 10 tafrische Jacobs Muscheln ohne Rogen, küchenfertig
- Etwas Zitronensaft
- 1 El Knoblauchöl zu Braten
- Für das Gemüse Tartar:
  - 4 El fein gewürfelte Möhren
  - 4 El fein gewürfelter Frühlingslauch
  - 4 El fein gewürfelter Fenchel
  - 4 El fein gewürfelter Schlangengurke
  - 4 El fein gewürfeltes Tomate Concassée
  - 4 El fein gewürfelte Radieschen

- 4 El fein gewürfelter Kohlrabi
- 4 El Schnittlauch, fein geschnitten
- 1 fein geschnittene Knoblauchzehe
- 2 - 3 El guter Tomatenketchup
- 1 Spritzer Balsamico
- 4 - 5 El Knoblauchöl
- Salz, Pfeffer, etwas Cayenne
- 1 kleines Baguette Brot in Scheiben in Knoblauchöl knusprig gebraten

## **Zubereitungsart**

### **Schritt1**

Zunächst das Baguette Brot in reichlich Knoblauchöl knusprig heraus braten, auslegen.

### **Schritt2**

Die Tomaten in kochendem Wasser kurz brühen, abschrecken, schälen von den Kernen befreien, klein würfeln.

### **Schritt3**

Das restliche Gemüse nunmehr miteinander mischen, mit Salz, Pfeffer und etwas Cayenne pikant würzen.

### **Schritt4**

Leicht mit dem Tomatenketchup binden und etwas Knoblauchöl zufügen, nachschmecken, etwas durchziehen lassen.

### **Schritt5**

Die Jacobs Muscheln unter fließendem Wasser abspülen, trocken tupfen, mit Zitronensaft beträufeln, salzen pfeffern und leicht mit Mehl bestäuben.

### **Schritt6**

Das Knoblauchöl in einer Stielpfanne erhitzen, die Muscheln einlegen. Bei mäßiger Hitze 1 - 2 min. braten, appetitlich Farbe nehmen lassen.

### **Schritt7**

Die Pfanne zurück ziehen und mit der Resthitze noch etwas "ausruhen" lassen.

### **Schritt8**

(Ja, dieses edle Produkt ist sorgfältig zu behandeln)

### **Schritt9**

Anschließend halbieren oder in Scheiben schneiden und auf dem Gemüse Tatar Crossini anrichten.

**Rezeptart:** Crostini **Tags:** edel, jacobsmuscheln

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/jacobs-muschel-crossini-auf-gemuese-tatar/>