

Jacobsmuscheln in Serranoschinken

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Eine trendig, edle Vorspeise zu jeder Jahreszeit, einfach und schnell gemacht

Zutaten

- 8 Stück große Tiger Prawns ohne Schale und Darm
- 8 Stück große Jacobsmuscheln ohne Roogen
- 50 - 60 g dünn geschnittener Serrano Schinken
- 1/2 frische Chilli Schote
- Etwas hellen Balsamico
- Für das Kräuterpesto und den Salat:
- 30 - 40 g Pinienkerne
- 2 frische Knoblauchzehen
- Etwas kalt gepreßtes Olivenoel
- Frische Kräuter nach Angebot wie:
- Thymian, Rosmarin, Majoran, frischer Knoblauch, krause Petersile, Schnittlauch etc.
- Frische Salate nach Angebot wie:
- Frisèe, Radicio, Feldsalat, Chicorrèe, 8 Stck Kirschtomaten,
- eine 1/2 Avocado etc.

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen.

Schritt2

Alle Salate putzen, auf gleiche Größe zupfen und in kaltem Wasser eine halbe Stunde auffrischen, danach wieder trocknen.

Schritt3

Die Kirschtomaten ganz kurz in kochendes Wasser geben und sofort wieder abkühlen, abziehen. Die Avocado schälen, halbieren und mit einem Kugelausstecher kleien Kugeln ausstechen.

Schritt4

Alles mit einer pikanten Vinaigrette anmachen.

Schritt5

(Aus:Salz, Pfeffer, etwas Zucker, Senf, hellem Balsamico und Olivenöl)

Schritt6

Das Kräuterpesto:

Schritt7

Die geputzten und gewaschenen Kräuter mit 1 - 2 geschälten Knoblauchzehen, den Pinienkernen, Salz und Pfeffer sowie ca. 4 cl Olivenöl im Mixer oder mit dem "Zauberstab" cremig aufmixen.

Schritt8

Schritt9

Die Jacobsmuscheln:

Schritt10

Die Jacobsmuscheln leicht mit weißem Pfeffer und wenig Salz würzen. Die einzelnen Muscheln mit einem Streifen zugeschnittenen Scheibe Serrano Schinken einschlagen, ev. mit einem Zahnstocher fixieren.

Schritt11

Nunmehr die so vorbereiteten Jacobsmuscheln und die Garnelen in heißes Olivenöl, geben, 1 gepresste Knoblauchzehe, 1 Thymian - und

Schritt12

1 Rosmarinweig mitbraten..

Schritt13

Ca. 2 min. von jeder Seite bei mittlerer Hitze anbraten, leicht Farbe nehmen lassen.

Schritt14

Die Pfanne zurückziehen und weitere 2-3 min.in der noch heißen Pfanne " ausruhen" lassen. Keinesfalls übergaren, appetitlich rosa und leicht glasig lassen.

Schritt15

Anrichtevorschlag:

Schritt16

Die in einer "satten Vinaigrett" marinierten Blattsalate auf einem großen, dekorativen Teller nach dem Farbenspiel anrichten.

Schritt17

Die Kirschtomaten und die Avocado Kugeln drum herum placieren.

Schritt18

Garnelen und die Jacobsmuscheln dazu setzrn und mit dem

Schritt19

Kräuter - Pesto überziehen.

Schritt20

Dazu empfehle ich ein Röstbrot mit Knoblauchbutter und das selbst gemachten Kräuter Pesto.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Tags:** edel, leicht, ostern, schnell, zu jeder jahreszeit

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/jacobsmuscheln-in-serranoschinken/>