

Flambierte Jakobsmuschel (Vorspeise 4 Pers.)

Zutaten:

- 12 Jakobsmuscheln
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer (Weiß)
- 3 Esslöffel Mehl
- 2 – 3 Esslöffel Olivenöl
- ½ Zitrone oder Limette
- 2 – 4 cl Cointreau (Orangenlikör)



Vorbereitung:

- Trichter: [/ \] Vulkanstellung
Deckel: geschlossen
Benötigtes Grillzubehör: Gusspfanne oder Universalpfanne
Vorheizen:

Zubereitung:

Jakobsmuscheln mit Küchenpapier trocknen. Muscheln mit Salz und Pfeffer würzen, danach in Mehl wenden.

Den Cointreau in einem kleinen Topf auf dem Grill anwärmen. Nach dem Vorheizen den Deckel vom Grill öffnen. Das Öl in die aufgeheizte Pfanne geben und die Muscheln auf beiden Seiten Goldgelb anbraten. Sobald die goldgelbe Farbe erreicht ist, den Cointreau mit einem Feuerzeug anbrennen und über die Muscheln zum flambieren gießen.

Serviervorschlag:

Jakobsmuscheln mit Sardellenschnecken auf kleinen Teller anrichten.

Guten Appetit!