



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Jakobsmuscheln mit Artischocken auf Saisonsalat

Kopfsalatsuppe

Straussengeschnetzeltes an Calvadossauce

Erbeergratin

Zutaten:

Zubereitung:

Jakobsmuscheln mit Artischocken auf Saisonsalat

100 g	Artischocken	in Öl eingelegt
	diverse Blattsalate	
200 g	Jakobsmuscheln	
1 EL	Tomatenpesto	
1 EL	Butter	
2 EL	Aceto balsamico	
	bianco	
1 TL	Limettensaft	
1 EL	Weisswein	
1 EL	Baumnussöl	
3 EL	Oliveöl	
	Salz, Pfeffer,	
	Schnittlauch	

Für die Sauce Aceto balsamico bianco, Limettensaft, Weisswein, Baumnussöl und Olivenöl mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnittlauch zugeben.

Artischocken halbieren und mit dem Salat auf Teller anrichten.

Salatsauce über den Salat geben.

Jakobsmuscheln kalt abspülen und trockentupfen. Mit Pesto beidseitig bestreichen. Butter in der Bratpfanne schmelzen. Die Muscheln auf beiden Seiten bei mittlerer Hitze anbraten (je ca. 3 Minuten) und auf den Salat legen. Bratensatz über die Muscheln träufeln.