



Feldsalat mit Jakobsmuscheln

Zutaten

60 g Feldsalat	1 TL Kürbiskernöl
2 kleine Schalotten	2 EL Crème fraîche
2 EL Essig	etwas Zitronenabrieb
Salz, Pfeffer	12 Jakobsmuscheln
1 Prise Zucker	2 EL Wermut
5 EL Traubenkernöl	3 TL Butter

Zubereitung

60 g Feldsalat putzen, waschen, abtropfen lassen. 2 kleine Schalotten fein würfeln, in kochendem Wasser blanchieren, abschrecken und abtropfen lassen. 2 EL Essig mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker verrühren. Dann mit einem Schneebesen 5 EL Traubenkernöl, 1 TL Kürbiskernöl und die Schalottenwürfel unterrühren.

2 EL Crème fraîche mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronenabrieb glatt rühren. Feldsalat auf 4 Tellern anrichten.

Crème fraîche seitlich am Tellerrand verteilen.

12 Jakobsmuscheln mit Küchenpapier trocken tupfen. Von beiden Seiten mit Pfeffer würzen. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Jakobsmuscheln darin bei starker Hitze von beiden Seiten 1 Minuten braten.

Sofort mit 2 EL Wermut ablöschen, 3 TL Butter zugeben. Pfanne vom Herd nehmen, sodass die Butter nur noch in der Restwärme schmilzt und die Flüssigkeit bindet.

Muscheln (sie sollen in der Mitte noch sehr glasig sein) auf den Tellern anrichten. Vinaigrette gut durchrühren. Feldsalat mit der Vinaigrette beträufeln, mit Croûtons bestreuen und sofort servieren.