

Jakobsmuscheln mit Erdbeer-Salsa

**Wir haben Erdbeeren auf karamellierte Jakobsmuscheln gelegt.
Nicht nur süß, sondern auch scharf.**

Zutaten

200g Erdbeeren
1 Schalotte
½ Chilischote
2 EL Rucola
2 EL Basilikumblätter
1 EL Balsamicoessig, rot
12 Jakobsmuscheln
2 TL Vanillezucker
2 EL Butter
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Etwa 20 Minuten

- 1** Erdbeeren in kleine Würfel schneiden, Schalotte und Chilischote fein hacken. Rucola und Basilikum in feine Streifen schneiden, etwas zum Dekorieren beiseitegeben. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit Balsamicoessig, Salz und Pfeffer marinieren.
- 2** Jakobsmuscheln waschen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und im Vanillezucker wälzen. In einer Bratpfanne die Butter erhitzen und die Jakobsmuscheln bei mittlerer Hitze goldbraun braten.
- 3** Die Jakobsmuscheln mit je einem Teelöffel Erdbeersalsa und Basilikumstreifen garnieren.

Tipp

Verfeinern Sie die Salsa mit Crema di balsamico, einem fruchtigen Essig oder Limette. Kubeben-Pfeffer verleiht diesem Gericht eine spezielle Note.

