

Linsensalat mit Jakobsmuscheln

**Ein spannendes Zusammenspiel
ganz unterschiedlicher Komponenten: Fisch und Obst.
Aber es passt, ganz ausgezeichnet sogar.
Ein genüssliches Aha-Erlebnis.**

Zutaten

120 g rote Linsen
2 reife Pfirsiche
8 Jakobsmuscheln
1 Orange, Abrieb und Saft
1 EL Puderzucker
3 EL (Sherry-)Essig
5 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
Öl zum Anbraten
Basilikum

Zubereitung

Etwa 30 Minuten

- 1** Die Linsen im Salzwasser 6 Minuten kochen, abgessen und kurz kalt abschrecken.
- 2** Backofen auf 220° C (Oberhitze oder Grill) vorheizen. Die Pfirsiche halbieren, den Kern entfernen und die Hälften mit der Schnittfläche nach oben auf ein Backblech legen. Mit Orangensaft beträufeln, Abrieb darüberstreuen und mit Puderzucker bestreuen. Auf der oberen Schiene im Backofen 10–15 Minuten karamellisieren lassen. Den Pfirsichsud mit einem Löffel abschöpfen. Die Pfirsiche abkühlen lassen und in Scheiben schneiden.
- 3** Den Pfirsichsud mit Essig und Olivenöl verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Linsen vermengen. Basilikum in feine Streifen schneiden und unter den Linsensalat mischen.
- 4** Die Jakobsmuscheln waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Muscheln darin von beiden Seiten je 1 Minute scharf anbraten. Die Temperatur reduzieren und die Muscheln noch 1–2 Minuten ziehen lassen. Mit dem Salat servieren.

Tipp

Je nach Jahreszeit oder Geschmack Pfirsiche durch Aprikosen oder (Nashi-)Birnen ersetzen.

