

Jakobsmuscheln im Basilikumblatt geschmort auf Koriander Thaispargel

Kategorien: Diabetiker, Fisch/Krustentiere, Ofengerichte, Single, Überbacken, Vegetarisch, Vorspeisen

Land / Stil: k.A. / k.A.

Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

Jakobsmuscheln (ausgelöst)

Basilikumblätter

Lauch

Thaispargel

Koriander

Fischsauce

Zubereitung

Ausgelöste Jakobsmuscheln salzen und in Basilikumblätter einwickeln, mit pochierten Lauchblättern binden.

Im Backrohr bei 180°C ca. 15 Minuten backen.

Den Thaispargel sautieren, Koriander hacken.

Den Spargel mit thailändischer Fischsauce und dem frischen Koriander abschmecken.

Thaispargel in Schalen anrichten, die Jakobsmuscheln darauf setzen.

Getränkertip: Weisswein - fruchtsüß und kraftvoll.