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.

Getränketip: Weisswein - fruchtsüß und kraftvoll.