



VOM MEER AUFS ROST

Fruchtig-exquisite Jacobsmuscheln vom Grill



So einiges kommt im Sommer auf den Grill, wieso nicht auch Jacobsmuscheln? «Schönesleben»-Köchin Diana Krauss zeigt zwei Rezepte, die sich auch zum Grillieren eignen. Dazu bereiten Sie fruchtiges Papayasalsa oder Zitronen-Dill-Aioli.

Die Jacobsmuschel setzt sich aus zwei Bestandteilen zusammen: aus der Nuss, also dem weissen, festen Fleisch mit einer leicht faserigen Struktur und der Koralle, dem kleinen orangefarbenen Halbmond, der die Nuss umgibt.

Jacobsmuscheln kaufen und zubereiten

Frische Jacobsmuschelnüsse müssen eine leicht schimmernde, weisse Farbe, ähnlich wie Perlmutter aufweisen. Die Koralle muss strahlen und prall aussehen. Wenn man Jacobsmuscheln kauft, wurden die Korallen oft schon entfernt. Lösen Sie mit Hilfe eines Löffels den Muskel von der Nuss ab und achten Sie darauf, das Fleisch dabei nicht zu beschädigen. Reinigen Sie die Nuss anschliessend unter fliessendem Wasser und lassen Sie das Muschelfleisch auf einem sauberen Geschirrtuch trocknen.

Grillierte Jacobsmuscheln mit Papayasalsa und Kartoffelstroh

Zutaten

- 8 frische Jacobsmuscheln
- 2 rote, nicht zu weiche Papaya
- 2 scharfe Chilis ohne Kerne
- 2 Zitronen
- 1 EL Rosmarinhonig
- 10 g schwarzen Sesam, geröstet
- Olivenöl
- Meersalz und Pfeffer aus der Mühle
- 1 grosse, festkochende Kartoffel
- 1 grüne Gurke
- 1 Bund Frühlingslauch
- 2 Liter Frittieröl

Zubereitung

Für die Papayasalsa eine nicht zu überreife Papaya in feine Würfel schneiden und mit gehacktem Chili, Zitronensaft, Rosmarinhonig und schwarzem, gerösteten Sesam marinieren. Eine grosse festkochende Kartoffel in hauchdünne Streifen schneiden, auf einem Küchentrepp abtropfen und bei 170 Grad goldbraun ausfrittieren. Die frittierte Kartoffel erneut auf einem Küchentrepp abtropfen lassen und etwas salzen.

Die Jacobsmuscheln mit etwas Olivenöl bepinseln und auf dem Grill von jeder Seite ca. eine Minute heiss grillieren. Danach mit Salz, Pfeffer und frischem Zitronensaft würzen und mit der Papayasalsa und dem Kartoffelstroh servieren. Mit Lauchringen und Gurkenstreifen ausgarnieren.

Sautierte Jacobsmuscheln im Speckmantel auf Zitronen-Dill-Aioli