



## Zutaten

- 8 Jacobsmuscheln
- 8 Speckstreifen, durchwachsen
- 100 g Butter
- Olivenöl zum Braten
- 2 frische Zitronen
- 2 Eier
- 500 g Rapsöl
- 1/2 TL Zucker
- Salz nach Geschmack
- Saft von einer Zitrone
- 1 EL Senf
- 4 Knoblauchzehen
- 3 Stängel Dill
- 8 Zahnstocher

## Zubereitung

Jacobsmuscheln putzen, mit dem Speck ummanteln, mit einem Zahnstocher fixieren und von allen Seiten eine Minute goldbraun anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Für die Aioli sollten alle Zutaten in etwa die gleiche Temperatur haben. Ei, Zitrone, Zucker, Salz, Senf und Knoblauch mit dem Mixstab pürieren. Rapsöl langsam dazugeben und mixen, bis die Masse steif ist. Am Schluss den Dill kleinhacken und darunterheben.