AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	15 Min.	Herbst	Frankreich

JAKOBSMUSCHEL-SPIESSCHEN



Rezept: Cent recettes de base. EMF 2019 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Sorgfältig vorbereitet und gebraten, wird das delikat-deftige und auch luxuriöse Amuse Bouche mit den Coquilles Saint-Jacques köstlich.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

12 Tr	Rohess-Speck, fein geschnittener	2 Pr	Pfeffer
1 EL	Milder Senf	12	Jakobsmuscheln, kleine

ZUBEREITUNG

1. Die Speckstreifen so breit wie die Jakobsmuschen hoch sind zuschneiden. Den Speck fein mit Senf einstreichen und pfeffern.
2. Die Jakobsmuschen mit je einer Tranche Speck umrollen und mit einem Spiesschen festigen.
3. Bratpfanne auf mittlere Temperatur erhitzen und die Spiesschen auf jeder Seite 1 Min. anbraten. Sofort servieren.

TIPP: Statt Senf einen Hauch Paprika auf den Speck geben.