

Grillrezepte

Gegrillte Jakobsmuscheln Mit Schnittlauchbutter

Anzahl: 1 Portion

Gattung: Grillen, BBQ, Fisch, Meeresfrüchte,

4 Jakobsmuscheln in der Schale
Salz

Pfeffer

Für die Schnittlauchbutter

1/2 Schalotte

40 ml Weißwein

100 ml Fischfond

30 g eiskalte Butter

Salz

Pfeffer

1/2 Essl. Schnittlauchröllchen

Jakobsmuscheln öffnen und gut waschen. Auf Küchenpapier abtrocknen. Den grauen Rand entfernen, das weiße Muskelfleisch (Nüsschen) und den Rogen (Corail) trennen und im Wechsel Fisch und Corail auf einen Spieß stecken.

Leicht salzen und pfeffern. Auf dem gut eingefetteten Grillrost legen und 3 - 4 Minuten grillen.

Für die Schnittlauchbutter die halbe Schalotte fein würfeln. Mit dem Weißwein aufkochen, bis zur Hälfte reduzieren und den Fischfond angießen.

Auf etwa 1/3 reduzieren. Durch ein kleines Sieb - am besten ein Teesieb - passieren. Wieder aufkochen, die eiskalte Butter in Stückchen einschenken und nur kurz aufkochen lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken, den Spieß darauf anrichten.