# Gebratene Jakobsmuscheln auf grünem Spargel

Leckere gebratene Jakobsmuscheln auf grünem Spargel sollte sich keiner entgehen lassen. Das Rezept ist einfach ein Gaumenschmaus, der besonderen Art.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 35 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 15 Stangen | Spargel (grünen) |
| 1 Schuss | Olivenöl |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |
| 1 Handvoll | Majoran (oder Bohnkrautblätter) |
| 1 Stk. | Zitrone |
| 15 Stk. | Jakobsmuscheln |
| 1 Prise | Kräutermischung |

## Zubereitung

1. Für die gebratenen Jakobsmuscheln auf grünem Spargel zuerst den Spargel zubereiten. Hierfür die Enden abschneiden und den unteren Teil des Spargels, falls nötig, schälen. Majoran und Bohnenkrautblätter waschen und klein schneiden. Die Zitrone halbieren und den Saft herausdrücken. Diesen in einem kleinen Gefäß auffangen und zur Seite stellen.

2. Einen Topf mit circa 2 L Wasser aufsetzen und aufkochen lassen. Hier drin den Spargel blanchieren, bis er weich ist. Ihn mit einer Schaumkelle herausholen und abtropfen lassen.

3. In einer beschichteten Pfanne das Öl heiß werden lassen und den Spargel nach und nach anbraten. Kurz vor Ende den Majoran und das Bohnenkraut hinzugeben und einmal schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Zitronensaft vorsichtig beträufeln. Das Ganze aus der Pfanne nehmen, auf flachen Tellern anrichten und diese warm stellen.

4. Die Muscheln müssen von jeder Seite mit einem Kreuz eingeschnitten werden. In einer

kleinen Schüssel ein Gemisch aus der Kräutermischung, Salz und Pfeffer anmischen. Die Muscheln darin rundherum wälzen.

5. Nun das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Muscheln von jeder Seite 3 – 4 Minuten scharf anbraten. Nicht zu lange, sonst werden die Muscheln trocken und schmecken träge. Innen darf das Muschelfleisch ruhig noch "glänzen".

6. Die Muscheln aus der Pfanne herausnehmen, auf die vorbereiteten Teller auf dem Spargel platzieren und sofort servieren.

## Tipp

Zu gebratenen Jakobsmuscheln auf grünem Spargel schmeckt sehr lecker ein knuspriges Kräuterbaguette. Wer gerne mehr "Flüssigkeit" dazu hätte, kann in der Pfanne, in der die Muscheln gebraten wurden, noch Butter Zitronensaft und frische Kräuter geben. Diese "Soße" dann über die Muscheln und den Spargel schütten. Gibt dem Ganzen noch einen speziellen Kick!