

# Jakobsmuscheln mit Kartoffel Spargel Salat



**Rezept:** 0099      **Liste:** 9.1.11. Hauptspeise mit Fisch  
**Kategorie:**      Kartoffel, Spargel, Muscheln,  
**Quelle:**            CookBack

## Rezeptbeschreibung

Die Kartoffeln als Pellkartoffel mit Schale im gesalzenen Wasser für gut 20 Minuten garen. Abgießen und abkühlen lassen. Den Spargel vom holzigen Ende befreien in gut 3-4 cm lange Stücke schneiden. Nun Spargel mit 1 TL Zucker in Salzwasser 8 Minuten garen und abgießen.

Die Kartoffeln pellen und in  $\frac{1}{2}$  cm dicke Scheiben schneiden. Den Granatapfel halbieren und von der einen Hälfte die Kerne herauslösen und für die Deko in einem Sieb zum Abtropfen bei Seite stellen. Die andere Hälfte in einen Mixbecher geben. Essig, 1-2 TL Zucker, Dijon Senf, Salz, Pfeffer und einen  $\frac{1}{2}$  TL Zucker mit einem Stabmixer verrühren dabei nach und nach gut 6 EL Olivenöl zugeben. Danach das Dressing durch eine feines Sieb passieren um die noch vorhandenen harten Stücke aus den Kernen aufzufangen.

Kartoffeln und Spargel in eine Schüssel geben und mit den Granatapfel Dressing nach Geschmack vermischen.

Die Jakobsmuscheln mit einem Küchentuch trocken tupfen, die Oberfläche fein Rauten artig einschneiden. 2 EL Öl mit Butter in einer Pfanne erhitzen. Muscheln darin auf jeder Seite bei mittlerer bis starker Hitze für etwa 2 Minuten braten dabei mit Salz und Pfeffer würzen.

Salat und die Muscheln auf Teller anrichten und mit den Granatapfelkernen dekorieren. Bon Appétit.

## Zutatenliste für 2 Personen

250 g Kartoffeln, festkochende  
350 g Spargel, grün  
6 Jakobsmuscheln, ausgelöst  
1 Granatapfel  
1 TL Dijon Senf  
1-2 EL Apfelessig  
2 EL Schnittlauch  
2 EL Petersilie  
Butter  
Olivenöl  
Salz, Pfeffer und Zucker