Rezept des Monats Februar

Jakobsmuscheln mit Limone und Ingwer



3 mittelgroße Zucchini und 2 mittelgroße Möhren streichholzgroß stifteln. 2 Frühlingszwiebeln in 1 cm breite Ringe schneiden. Aus 4 Eßlöffel Olivenöl, 2 Eßlöffeln Limonensaft, 1/2 Teelöffel Honig, 1 Teelöffel frischem geriebenen Ingwer, 1 Eßlöffel frischem gehackten Koriander und Salz eine Vinaigrette rühren. 400g Jakobsmuscheln trockentupfen. 2 Eßlöffel Erdnußöl erhitzen und die Muscheln bei starker Hitze auf beiden Seiten 1 Minute braten. Das Gemüse auf 4 Tellern verteilen, die Muscheln auf das Gemüse legen und die Vinaigrette darüberträufeln.