

Gegrillte Jakobsmuscheln mit Thai-Spargel



Schwierigkeitsgrad: leicht
Zubereitungszeit: 10 min
Garzeit: ca. 6 min

Zutaten:

1 unbehandelte Limette
2 Möhren
250 g Thaispargel
1/2 Zucchini
2 EL Butter
2 EL Reiswein
4 Jakobsmuscheln,
küchenfertig
Salz
Pfeffer, aus der Mühle
Pflanzenöl, für die Grillpfanne
1 Prise brauner Zucker
1-2 EL thailändische
Fischsauce

Für 4 Personen

Zubereitung:

Die Limette heiß waschen, trocken reiben und die Schale in feinen Zesten abziehen. Den Saft auspressen. Die Möhren schälen und stifteln. Den Thaispargel waschen, putzen und halbieren. Die Zucchini waschen, putzen und klein stifteln. Das Gemüse in einer heißen Pfanne in 1 EL Butter kurz anschwitzen. Den Limettensaft mit den Zesten und Reiswein zugeben und 2-3 Minuten gar dünsten.

Die Muscheln abbrausen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen, geölten Grillpfanne (oder auf dem heißen Grill) auf beiden Seiten 2-3 Minuten goldbraun braten.

Die übrige Butter unter das Gemüse schwenken und mit Zucker, Fischsauce und Salz abschmecken.

Nach Belieben in Muschelhälften anrichten und die Muscheln darauf setzen.