

Lauwarmer Linsensalat mit Jakobsmuschel

Zutaten: (für 4 Personen)

- 200 g Puy-Linsen (alternativ: Beluga-Linsen)
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Stücklein getrockneter Chili
- 1 Schalotte halbiert
- 6 EL Olivenöl
- 1 EL grobkörniger Senf
- 2 TL Zitronensaft
- 2 TL Aceto Balsamico
- ½ TL flüssiger Honig
- ¼ TL Fenchelsamen, im Mörser zerrieben oder ganz fein zerdrückt
- ½ Bunde glattblättriger Peterli, fein gehackt
- 8 ausgelöste Jakobsmuscheln (Nüsschen ohne Rogen)
- 1 EL Olivenöl und ein Stücklein Butter zum Anbraten der Jakobsmuscheln
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Jakobsmuscheln eine Stunde vor dem Zubereiten aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie Zimmertemperatur annehmen.

Die Linsen kalt abspülen und in eine Pfanne mit kaltem Wasser geben. Die Linsen müssen gut mit kaltem Wasser bedeckt sein. Das Lorbeerblatt, den Chili und die Schalottenhälften zugeben und das Wasser aufkochen und die Linsen bei mittlerer Hitze bissfest garen.

Olivenöl, Senf, Zitronensaft, Aceto Balsamico, Honig, und die im Mörser zerriebenen Fenchelsamen in ein Gefäss geben und zu einem Dressing verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Linsenwasser abgiessen und die Linsen noch heiss mit dem Dressing mischen.

Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und den fein gehackten Peterli untermischen.

Die Jakobsmuscheln mit Haushaltspapier trocken tupfen und gut salzen. Olivenöl und ein Stücklein Butter in einer Bratpfanne erhitzen und die Jakobsmuscheln bei grosser Hitze auf beiden Seiten je nach Grösse der Muschel 1 bis 1 ½ Minuten anbraten.

Die Linsen auf die Teller verteilen und je zwei Jakobsmuscheln auf den Linsen anrichten. Nach Belieben noch ein wenig vom Bratensatz über die Muscheln träufeln, bzw. nochmals grob gemahlene schwarzen Pfeffer darübergeben.