

Gegrillte Jakobsmuscheln mit Kürbiskern-Chili-Sauce

 happy-mahlzeit.com/2020/04/26/gegrillte-jakobsmuscheln-mit-kurbiskern-chili-sauce/

Zutaten für 4 Personen:

- 16 – 20 große Jakobsmuscheln mit Schalen, gesäubert
- 25 g zerlassene Butter
- 50 g Kürbiskerne
- 1 Serrano-Chilischote, Samen und Scheidewände entfernt, Schote gehackt
- 1 große Handvoll Korianderblätter
- 2 Knoblauchzehen, geschält
- 150 ml Sonnenblumenöl
- Saft 1 Limette
- 2 Frühlingszwiebeln, gehackt
- 7 g Parmesan, gerieben
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Die Kürbiskerne mit Chili, Koriander, Knoblauch, Öl, Limettensaft, Frühlingszwiebeln, Parmesan und 1/2 TL Salz im Mixer zu einer glatten Paste verrühren.

Den Backofengrill auf höchster Stufe vorheizen.

Die Muscheln auf einem Backblech verteilen, großzügig mit der zerlassenen Butter bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. 2 Minuten grillen, dann mit 1 TL Sauce beträufeln und nochmals 1 – 2 Minuten grillen, bis sie gerade durchgegart sind und die Sauce Farbe anzunehmen beginnt.

Auf 4 vorgewärmten Tellern anrichten und sofort servieren.

Rezept: Rick Stein