Jakobsmuscheln mit Brokkoli und Thymian
Ein Edelmenü zum Vergehen!

La Mise en Place:

300 g Brokkoli, 8 Jakobsmuscheln, Pfeffermühle, 1 Knoblauchzehe, 2 EL Pinienkerne, Bouillon, 1 TL Olivenöl, Curry, Butter, Olivenöl, Thymian

Die Vorbereitung:

Brokkoli in Röschen teilen. Jakobsmuscheln mit Pfeffer bestreuen und Knoblauch fein schneiden.

Die Zubereitung am Herd:

Pinienkerne trocken rösten.

Brokkoli in Bouillon in rund acht Minuten weich kochen, abgiessen und gut abtropfen. Mit den Pinienkernen und Olivenöl im Mixer pürieren, mit reichlich Pfeffer und Curry bestreuen und zu sechs Nocken formen. Diese in eine ausgelegte Form oder grosse Muschelschalen setzen. In den Ofen schieben.

In der Bratpfanne Butter und Olivenöl erhitzen und Knoblauch und Thymian dazu geben. Die Jakobsmuscheln dazu setzen und beidseitig nicht ganz gar braten.

Das Gratinieren:

Den Brokkoli in dem auf 200° vorgeheizten Ofen gratinieren.

Nach wenigen Minuten die Muscheln zum Brokkoli setzen und mit der Knoblauch-Thymian-Butter beträufeln.

Fertig garen: fünf Minuten bei 200°.