

# SINGLE REZEPT



## Coquilles St. Jacques mit Lauchgemüse

**1 Person** 180g Jakobsmuscheln (5–6 Stk.), ohne Rogen  
Salz und Pfeffer aus der Mühle  
50g Paniermehl  
1 EL Sesam (schwarz/weiss)  
1 EL Mehl  
1 Ei  
2 EL Olivenöl/Bratbutter

Lauchstengel  
Kochbutter



# SINGLE REZEPT

Serie Eins  
7/18

von Andreas Altorfer

## Coquilles St. Jacques mit Lauchgemüse

Jakobsmuscheln würzen.

Paniermehl und Sesamkörner mischen, Ei aufschlagen, Jakobsmuscheln im Mehl wenden, durchs Ei ziehen und panieren. Panade gut andrücken.

Lauch schneiden und blanchieren, in der Butter dünsten, warmstellen.

Muscheln braten, 5 Min. Gesamtbratzeit.

Mit dem Lauchgemüse anrichten.

### Tipp

Etwas Rahm und Safran am Lauchgemüse verfeinert den Geschmack.