

## Salat mit gebratenen Jakobsmuscheln und Vanilleöl-Dressing

Grundzubereitungsart: sautieren

### Zutaten für 4 Personen

800 g Jakobsmuscheln  
(ohne Schalen und Rogen)  
200 g Nüsslisalat  
3 cl Olivenöl<sup>1</sup> zum Erhitzen  
Feines Meersalz, Pfeffer

### Vanilledressing:

1 dl Olivenöl<sup>2</sup> fruchtig  
1 Vanillestängel  
2 cl Balsamico Essig<sup>1</sup>  
10 g süsser Senf  
2-3 Tropfen Sojasauce  
Feines Meersalz, Pfeffer

### Balsamico-Reduktion:

7 cl Balsamico Essig<sup>2</sup>  
20 g Zucker

### Tipps:

Salatsaucen sollten immer  
mit einem kleinen Salatblatt  
probiert werden.

### Zubereitung:

1. Vanillestängel der Länge nach halbieren und auskratzen. Das Mark mit dem Vanillestängel in das Olivenöl<sup>2</sup> hineingeben. (Vorzugsweise 2 Tage im Voraus)
2. Nüsslisalat rüsten, gut waschen und abtropfen lassen.
3. Zucker und Balsamico Essig<sup>2</sup> in eine Pfanne geben und zur Hälfte einköcheln lassen. Zur Seite stellen.
4. Den ausgekratzen Vanillestängel aus dem Olivenöl nehmen und  $\frac{2}{3}$  des Vanilleöls in eine Schüssel geben. Mit den restlichen Zutaten des Dressings vermischen und abschmecken.
5. Jakobsmuscheln halbieren, so dass zwei dünnere Scheiben entstehen und würzen. Im heissen Olivenöl<sup>1</sup> beidseitig kurz anbraten und warm stellen.
6. Salat mit dem Dressing vermischen und auf dem Teller anrichten.
7. Jakobsmuscheln nach Wunsch anrichten und mit dem restlichen Vanilleöl beträufeln.
8. Die Balsamico-Reduktion mit einem kleinen Löffel um die Muscheln geben und servieren.

### Anrichten / Beilagen:

Als Dekor eignen sich gut essbare Blüten oder auch Radischen.

*Comestibles* \*\*\*

