

## Gegrillte Jakobsmuscheln mit Remoulade

In New Orleans wird dieses Gericht mit Garnelen zubereitet mit der Sauce vermischt und auf Kopfsalat als Mittagessen serviert.

Zutaten für 4 Personen

Für die Sauce:

½ Tasse Mayonnaise

1 EL Kapern, abgetropft und gehackt

1 EL Essiggurken, gehackt

1 EL Schalotte, fein gehackt

1 TL Estragon

2 Knoblauchzehen, gehackt

1 TL Dijon Senf

etwas Salz

1 Prise Paprikapulver

Für die Jakobsmuscheln:

20 grosse Jakobsmuscheln

Olivenöl

etwas Salz

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

10 Bamus-Spiesse (30 Min. in Wasser eingeweicht)

Für die Sauce alle Zutaten zusammen geben und mit dem Mixer gut durchmischen.

Die Jakobsmuscheln beidseitig mit Rapsöl bepinseln und mit Salz und Pfeffer würzen. Immer zwei Jakobsmuscheln auf einen Bamus-Spiess aufspießen.

Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Die Spiesse pro Seite 2 – 3 Minuten braten. Die Jakobsmuscheln sollte in der Mitte undurchsichtig sein.

Zusammen mit der Sauce servieren.

**Weintipp:** Dazu passt ein südamerikanischer Chardonnay, ein weisser Rioja, ein Torrontes aus Argentinien oder ein trockener Deutscher Riesling.

**Aus unserem Sortiment:**

Chardonnay Sunrise, Chile

Torrontes Crios, Susana Balbo

Riesling „Haus Klosterberg“, Markus Molitor