

Südafrikanische Langustinen mit gedämpften Jakobsmuscheln und Erdnuss-Pesto



Rezept für 4

Zutaten

4 Langustinen, geschält,
entdarnt
4 Jakobsmuscheln
(Coquilles St-Jacques,
ausgelöst, waagrecht
halbiert
50 g Erdnüsse, ausgelöst
3 EL Peterli (Lichot), grob
gehackt
1 EL Schnittlauch, fein
geschnitten
3 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
Ein paar Erdnüsse,
ausgelöst, zum Dekorieren

Zubereitung

Die ausgelösten Erdnüsse mit dem italienischen Peterli, dem Schnittlauch und dem Olivenöl in einem Mixer grob pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und beiseitestellen. Die Langustinen und die halbierten Jakobsmuscheln auf ein ungelochtes Edelstahlblech legen. Salzen und mit Dämpfen 85 °C während 3 Minuten dämpfen. Aus dem Garraum nehmen und beiseitestellen.



Anrichten

Anrichten

Die Langustinen und die Jakobsmuscheln auf 4 Teller verteilen. Das Pesto in die Mitte geben und mit ein paar Erdnüssen garnieren.

Garstufe

Mit Vorheizen - Auflage 1

3 Minuten | Dämpfen 85 °C