

Saint Jacque Muscheln Cognac Creme

Schritte: 4

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

2 Portionen

400 g	Jakobsmuscheln	50 g	Butter
50 g	brauner Zucker	1 EL	Sahne
2	Zitronen	1 EL	Chiliflocken

Zubereitung

Eine in Scheiben geschnittene Zitrone in dem braunen Zucker karamellisieren.

Dann Sahne und Chiliflocken zugeben.

Die Jakobsmuscheln auf dem Grill in Butter goldbraun braten und mit Salz würzen.

Die Muscheln abschließend mit Limonensaft beträufeln und mit den karamellisierten Limonenscheiben servieren.

Saint Jacque Muscheln Cognac Creme

Stand 11.12.2020