

Tiefseescalops mit Apfelsalat

Zutaten für 4 Portionen

- 1 Beutel Tiefseescalops (Seafoodstore)
(man benötigt 12 Scallops)
- 6 Scheiben Parmaschinken
- 2 Äpfel
- 4 Stiele Minze
- 2 EL Apfelessig
- 1½ TL Honig
- 1 EL Zitronensaft, 2 EL Wasser
- 6 EL Olivenöl
- Prise Salz, Pfeffer nach Geschmack, gute Prise Zucker
- 4 Spieße

Zubereitung

Tiefseescalops über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen. Nach dem Auftauen unbedingt mit Küchenpapier trocken tupfen.

Die Schinkenscheiben längs halbieren und dann die Muscheln damit umwickeln. Je 3 Muscheln zusammen aufspießen.

Einen Apfel waschen, das Kerngehäuse ausstechen und dann in feine Scheiben hobeln. Dann den zweiten Apfel waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in feine Stifte schneiden.

Die Minze waschen, trockenschütteln und die Blätter fein hacken. Jetzt das Dressing aus Apfelessig mit Honig, Zitronensaft, 2 EL Wasser, 5 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer, der Prise Zucker und der Minze verrühren.

Zubereitung

Die Apfelscheiben dekorativ auf 4 Tellern verteilen, dann die Apfelstifte darauf geben und mit dem Dressing beträufeln. Man kann auch die doppelte Menge Dressing anrühren und die Äpfel darin einlegen.

Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen und die Muschelspieße von beiden Seiten scharf anbraten. Dann bei mittlerer Hitze ca. 1-2 Minuten zu Ende garen und mit Pfeffer und Salz würzen. Auf den Tellern mit dem restlichen Dressing anrichten.

Wer möchte, reicht dazu ein Parisienne Baguette.

Guten Appetit!