Jakobsmuscheln auf Peperoni-Pappardelle

Ein edles Gericht, das sich einfach zubereiten lässt. Von der Jakobsmuschel wird nur der grosse Muskel verwendet, er wird meist bereits ausgelöst angeboten und manchmal auch Jakobsnuss genannt. Nur leicht mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft gewürzt, werden sie nur kurz angebraten.

Die ganz breiten Pappardelle, in einer leicht pikanten Peperonisauce geschwenkt, passen ausgezeichnet zu diesen delikaten Meeresfrüchten.

Zutaten (pro Portion)

6	ausgelöste Jakobsmuscheln, ca. 140g
1El	Olivenöl (zum Braten)
2Tl	Zitronensaft
1/2	rote Peperoni, ca. 100g
2	Knoblauchzehen
1El	glatte Petersilie gehackt
1,5cm	Peperoncino
1El	Olivenöl
1dl	Gemüsebouillon
70g	Pappardelle
ev.	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Ofen mit Grillfunktion auf 250° vorheizen.

Jakobsmuscheln salzen und pfeffern und mit Zitronensaft einpinseln.

Peperoni halbieren, die Kerne herausschaben und die weissen Scheidewände heraussschneiden. Mit der Hauseite nach oben auf ein Backblech legen,

Knoblauchzehen dazulegen und knapp unter der Grillschlange in den Ofen schieben, rösten bis die Haut grosse, schwarze Blasen wirft (ca. 15-20 Minuten). Peperoni aus dem Ofen nehmen und für 5 Minuten mit einem gut befeuchteten Tuch bedecken. Haut mit einem Messer abziehen. Knoblauch aus der Haut pellen.

Nebenher Pappardelle in Salzwasser gar kochen und abgiessen.

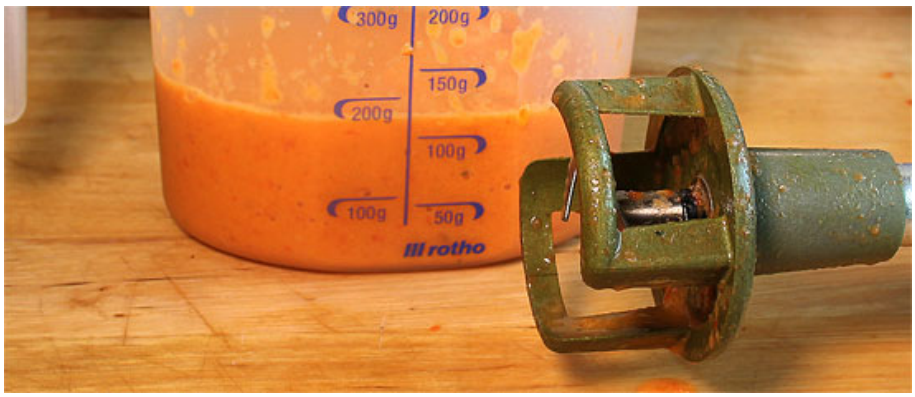
Bouillon kurz aufkochen.

Peperoni klein Würfeln, Knoblauch zerdrücken und den Peperoncino halbieren, die sehr scharfen Kerne herausschaben, Schote zu Streifchen schneiden. Alles zusammen mit der Bouillon in ein hohes Gefäss geben und mit dem Stabmixer pürieren.

Sauce in eine weite Pfanne geben, Petersilie hacken und zugeben und 2-3 Minuten köcheln lassen, damit die Sauce etwas eindickt. Dabei ev. mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pappardelle in die Sauce geben und vermischen, bis die Sauce gut an den Pappardelle haftet.

Olivenöl mässig erhitzen, Jakobsmuscheln auf jeder Seite 1 1/2 Minuten braten.

Pappardelle auf einem heissen Teller anrichten und die Jakobsmuscheln darauf legen.


300g
200g
150g
200g
100g
100g
50g
rotho