

# Kammuscheln auf Gurken-Gin-Salat und Granatapfelkernen

## Zutaten für 4 Personen:

12 Stück Kammuscheln  
1 Salatgurke  
1 Granatapfel, Kerne ausgelöst  
2 EL gehackten Basilikum  
2 EL Öl (Raps oder Sonnenblume)  
1,5 EL Weißweinessig  
2 EL Gin  
1 Prise Zucker  
Pfeffer und Salz

## Zubereitung:

- 1.** Für das Dressing: Öl, Weißweinessig, Gin und Basilikum mischen
- 2.** Die Gurke mit einem Spiralschneider zu Julienne oder langen Spiralen schneiden. Und auf dem Teller anrichten, das Dressing darüber geben.
- 3.** Die Granatapfelkerne um die Gurke dekorieren. Nach Geschmack mit Pfeffer und Salz abschmecken.
- 4.** Zum Schluss das Jakobsmuschelfleisch kurz und kräftig anbraten (etwa 1 Minute von jeder Seite) und auf dem Salat drapieren.
- 5.** Unser Tipp: Als Vorspeise reichen ein bis zwei Muscheln pro Person. Der Salat lässt sich auch wunderbar in der Muschelschale anrichten.  
(Artikel im Lachskontor: Jakobsmuschel Schalen)

Muscheln sind ein Naturprodukt und nicht immer gleich schwer. Mit 500g (Verkaufseinheit im Lachskontor) sollte es gut passen, ggf. sind es ein paar Muscheln mehr.

Guten Appetit!