



SEXYGLASFUTTER.DE

PARTYFOOD – FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN - PROTEINFOOD

Burger Jakobsmuschel - Hamburger auf Toast



Einkaufsliste:

Jakobsmuscheln, frisch, 4 St.

Toastbrot, 2 Scheiben

Roquefortkäse, 1 EL

Frischkäse, 2 TL

Schmand, 2 TL

Sahne, 1 TL

Schalotte, 1 kl.

Zitrone, 1 Bio

Möhre, 1 Bio

Walnüsse, 8 halbe

Pfeffer,

Salz



SEXYGLASFUTTER.DE

PARTYFOOD – FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN - PROTEINFOOD

Symbole für Burger Jakobsmuschel

| | | |
|--|-----------------------|---------------------------|
| | einfach / schnell | |
| | warm servieren | |
| | | <i>Party food</i> |

Vorbereitung:

- Jakobsmuscheln horizontal halbieren,
- Schalotte in kleine Würfel schneiden,
- in kochendem Wasser kurz blanchieren,
- Zitronenschale abraspeln, Saft auspressen,
- Möhre schälen und mit einem Gemüsehobel längs in dünne Streifen schneiden,
- in einer beschichteten Pfanne ohne Fett die Walnüsse anrösten und abkühlen lassen,
- 4 schöne Walnusshälften beiseite legen,
- die restlichen 4 halben Walnüsse klein hacken,
- Roquefortkäse zerkleinern,



SEXYGLASFUTTER.DE

PARTYFOOD – FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN - PROTEINFOOD

„**Roquefortcreme**“ herstellen:

Roquefortkäse, Frischkäse und Schmand mit der Sahne glatt rühren, Schalotte, klein gehackte Walnüsse und Zitronenschale zufügen, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken,

- in einer beschichteten Pfanne die halbierten Jakobsmuscheln bei
- mittlerer Temperatur in wenig Öl auf beiden Seiten hellbraun anbraten

Zubereitung:

- Weißbrotscheiben toasten

Burger zusammenbauen: siehe Bild

- die Möhrenstreifen wie ein Geflecht auf die untere Toastscheibe legen,
- darauf die Roquefortcreme streichen,
- die gebratenen Jakobsmuscheln darauf platzieren
- und mit den 4 Walnusshälften garnieren,
- die zweite Toastscheibe darauf legen
- und den Burger warm servieren

Tipps:

- Bitte nur ganz frische Jakobsmuscheln verwenden.
- Die Muscheln nicht zu scharf anbraten. Sie sollen zwar Farbe und damit Röstaromen annehmen, aber innen noch saftig bleiben. Daher bitte nicht totbraten, sie werden dann zäh.
- Das Rezept für die „Roquefortcreme“ findet ihr auch auf unserer HP.
- Statt des Roquefort könnt ihr auch Gorgonzola nehmen und statt der Walnüsse auch geröstete Pinienkerne.

Dazu passt:

- Bei diesem Burger stehen drei Aromen im Vordergrund: der Roquefort, kräftig und pikant mit einem Anklang von Rosinen, die Walnüsse und der zarte Nussgeschmack der Jakobsmuscheln. Wir empfehlen dazu einen feinherben Riesling Kabinett bzw. eine restsüße Spätlese von der Nahe.