

Gegrillte Jakobsmuscheln mit Granatapfel und Herbstkräutern

Rezept für 4 Portionen

Vorbereitungszeit: 10 Min.

Grillzeit: 6 Min.

Gesamtzeit: 16 Min.

Für den Salat:

½ Granatapfel

2 EL Honig

50 ml Granatapfelessig

25 ml Bitburger Premium Pils

75 ml Olivenöl

200 g Wild- oder Herbstkräutersalat

Salz aus der Mühle

Pfeffer aus der Mühle

Für die Muscheln:

16 - 20 Jakobsmuscheln, küchenfertig

Pflanzenöl zum Einfetten des Grillrostes

Zubereitung:

1. Den Grill (mit Deckel ca. 200° C - 220° C) für hohe direkte Hitze vorbereiten.
2. Für die Vinaigrette die Kerne aus dem Granatapfel lösen. Honig, Essig, Premium Pils und Öl miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Salat verlesen. Den Salat mit der Vinaigrette vermengen und ggf. erneut würzen.
3. Den Grillrost mit Öl fetten und die Muscheln 2 - 3 Minuten von jeder Seite grillen. Danach mit Salz und Pfeffer würzen und jeweils 4 - 5 Muscheln zum Salat reichen.