

Andi & Alex Evergreens

Rezept von Alexander Fankhauser

Jakobsmuschel-Tramezzini

20 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

1 Chilischote, 40 g weiche Butter, 1 Limette, 4 Scheiben Tramezzini-Brot, 6 Jakobsmuscheln, Salz, Pfeffer, Öl, 100 g gemischte Blattsalate (klein gezupft), 1 TL Dijon-Senf, 60 g Himbeeren, 1 TL Zucker, 3 EL Öl, Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die gehackte Chilischote mit der Butter sowie dem Abrieb der Limette vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Tramezzini-Brot mit einem Nudelholz flach ausrollen. Die Brotscheiben mit der Chilibutter bestreichen und diagonal halbieren.

Die Jakobsmuscheln 2 x horizontal durchschneiden und auf die Brotscheiben legen. Mit den verbliebenen Scheiben bedecken.

Die Tramezzini in einer Pfanne mit Öl anbraten. Mit Backpapier bedecken und mit einem Topf etwas beschweren. Nach ein bis zwei Minuten wenden und auf der anderen Seite ebenfalls goldgelb braten.

Aus dem Saft der Limette, einen Schuss Wasser sowie Öl eine Emulsion mixen. Mit Salz, Pfeffer, Senf und Zucker abschmecken und die Himbeeren unterheben. Den Salat damit marinieren und mit den diagonal halbierten Tramezzini anrichten.