

# Gerhardts Rezept des Monats

## Salatbouquet mit lauwarmen Jakobsmuscheln

### Zubereitung

1. Die Jakobsmuscheln aus der Schale lösen, das Bärtchen entfernen und gut abwaschen, auch den Corail (Rogensack). Auf ein Küchenpapier legen und gut trocknen lassen.
2. Die Kräuter unter das Olivenöl rühren und damit die Muscheln etwa 10 Minuten marinieren.
3. Für die Sahne-Vinaigrette den Weißwein, den Weißweinessig und das Olivenöl mischen, mit Salz und Pfeffer würzen und zum Schluss die Sahne begeben. Aufmixen mit dem Zauberstab macht die Sauce noch cremiger.
4. Die Kirschtomaten halbieren und in einer Pfanne mit etwas Vinaigrette anschwitzen.
5. Die Jakobsmuscheln in einer heißen Pfanne mit etwas Olivenöl und Butter braten. Die Muscheln sollten im Kern schön glasig sein, also höchstens 1 Minute von jeder Seite braten.
6. Die Salate auf Tellern anrichten, die Tomaten darum verteilen und mit der Vinaigrette umgießen. Die Jakobsmuscheln darauf verteilen.

### Zutaten für 4 Personen

20 Jakobsmuscheln  
16 Kirschtomaten  
je 1 TL Dill, Estragon,  
Kerbel und Basilikum  
12 EL Olivenöl zum Marinieren  
gewaschener und geputzter  
Salat (z.B. Kopfsalat, Lollo  
Rosso, Feldsalat, Ruccola und  
Radicchio)  
4 EL Weißwein  
4 EL Weißweinessig  
3 EL Olivenöl  
6 EL Sahne  
Salz  
Pfeffer

## Gerhardts Weinempfehlung

Facettenreich wie der Jakobsweg, aber weniger beschwerlich – feine Bittertöne räumen wir ein – ist unser Salatbouquet. Zudem geht es hier um intensive Kräuterwürze, um süß-saure Vinaigrette und große Muscheln. Eine gewisse Größe erwarten wir auch vom Wein, etwas Schmelz und Alkoholsüße: Spätlese vom Bacchus oder einen kräftigen Grauburgunder Spätlese trocken.

