

Coquilles st'jacques



Jakobsmuscheln

8 grosses ou 12 petites noix de coquilles St.-Jacques
4 coquilles St.-Jacques
100 g de beurre
2 gousses d'ail
5 feuilles de basilic
1 c. à s. de persil haché
sel et poivre du moulin

8 große bzw. 12 kleine Jakobsmuscheln
4 Jakobsmuschelschalen
100 g Butter
2 Knoblauchzehen
5 Blätter Basilikum
1 EL gehackte Petersilie
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Rincez les noix avec leur corail et les coquilles des Saint-Jacques à l'eau courante. Disposez 2 grosses ou 3 petites noix dans chaque coquille.

Préchauffez le four à 200 ° C.

Hachez les feuilles de basilic et pressez l'ail. Salez, poivrez et mélangez le tout avec le persil et le beurre.
Répartissez le beurre entre les 4 coquilles Saint-Jacques.

Placez les coquilles dans un plat à four et couvrez celui-ci hermétiquement à l'aide de papier d'aluminium.
Faites cuire 10 min. au four et servez immédiatement

Spülen Sie das Muschelfleisch (Nuss und Rogen) unter fließendem Wasser ab. In jede Muschelschale 2 große bzw. 3 kleine Jakobsmuscheln setzen.

Den Backofen vorheizen auf 200° C.

Hacken Sie das Basilikum und pressen Sie den Knoblauch, salzen und pfeffern Sie. Vermischen Sie alles mit der Petersilie sowie Butter. **Verteilen Sie** die Butter auf die 4 Muschelschalen.

Setzen Sie die Muschelschalen in eine feuerfeste Form, die Sie mit Alufolie fest verschließen. 10 Min. in den Backofen geben und rasch servieren.



Das Wörterbuch

Übersetzen Sie französische Rezepte mit Hilfe dieses Wörterbuches!

ISBN 978-3-8370-5285-5 18,00 € (D)

Das Kochbuch

Kochen Sie Ihr französisches Lieblingsgericht mit diesem Kochbuch!

ISBN 978-3-8391-8856-9 9,90 € (D)

