

Gegrillte Jakobsmuscheln

4 Jakobsmuschel(n)

2 TL Limonensaft

1 TL Senf (Estragonsenf)

16 Blätter Basilikum

Zubereitung

Jakobsmuscheln jeweils einzeln mit den anderen Zutaten in ein Stück Aluminiumfolie setzen. Salzen und pfeffern und etwa 20 Minuten oder mehr ziehen lassen.

Die Aluminiumfolie möglichst dicht verschließen. In der Folie auf den heißen Grill setzen und je nach Hitze etwa 6-10 Minuten grillen.

Dazu passt gegrilltes Gemüse, z.B. Paprikaschote, frisches Baguette mit gesalzener Butter und natürlich Weißwein.