

Jacobsmuscheln in der Schale gegrillt

8 Jacobsmuscheln in Schale

Saft von 1 Limone

1 TL Honig

½ Mango, gewürfelt

½ Apfel, gewürfelt

4 EL Olivenöl

je 1 EL Schnittlauchröllchen und Korianderblätter

feines Meersalz

Polettos Fischfeuer

Die Muscheln aus der Schale brechen, putzen und das weiße Fleisch und den Corail (Rogen) unter fließendem Wasser abspülen und trocken tupfen. Den Limonensaft mit dem Honig und Olivenöl verrühren, würzen. Mit den Mango-Apfelwürfeln und Kräutern verrühren. Die geputzten Jacobsmuscheln zurück in die sauberen Schalen geben, mit der Mangosalsa begießen und in der Schale von jeder Seite ca. 3 Minuten grillen.