

Jakobsmuscheln Mexicana

2 EL Butter, 2 EL Olivenöl

650 g Jakobsmuschel(n), ohne Schale

4 Frühlingszwiebel(n), in feine Ringe geschnitten

3 Knoblauchzehe(n), zerdrückt

½ Chilischote(n), grün, entkernt u. fein gehackt

2 EL Koriander, frisch gehackt

½ Limette(n), den Saft, Salz und Pfeffer

Limette(n) -Schnitze

Zubereitung

Die Hälfte der Butter u. des Öls in einer gusseisernen Pfanne so lange erhitzen, bis die Mischung schäumt. Die Muscheln zufügen u. rasch anbraten, bis das Fleisch leicht hell ist. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Die restliche Butter und das Öl in die Pfanne geben, Frühlingszwiebeln u. Knoblauch bei mittlerer Hitze darin braten, bis die Frühlingszwiebeln zusammenfallen. Dann die angebratenen Muscheln dazugeben.

Pfanne vom Herd nehmen. Chili, Koriander und Limonensaft zugeben, die Muscheln mit Salz u. Pfeffer würzen, und alle Zutaten vermengen. Die fertigen Muscheln sofort mit den Limonenschnitzen servieren.