

Kirschtomatenmelange mit gegrillter Jacobsmuschel

Für die Kirschtomatenmelange:

150 g Kirschtomaten / Sizilien (halbiert)

oder Kirschtomatenperlen(Holland)

50 g Olivenöl Extra-Vergine

25 ml Tomatenessig

20 g Rohrzucker

250 ml Tomatensauce

½ Stk. Knoblauchzehe (Brunoise)

1 Stk. Schalotten (Brunoise)

1 Teel. gezupfter Thymian

1 Teel. gezupfter Rosmarin (fein geschnitten)

1 Teel. Basilikumjulienne

1 Teel. grobes Meersalz

Pfeffer aus der Mühle

8 Stk. Jacobsmuschelfleisch

4 Stk. Zimtstangen

Zubereitung

Kirschtomatenmelange mit gegrillter Jacobsmuschel

Bis auf die Kirschtomaten und das Olivenöl alle Zutaten in einen Topf geben und auf 40°C erhitzen. Den Topf von der Hitze nehmen und die Kirschtomaten sowie das Olivenöl zufügen.

Jacobsmuscheln kurz grillen, auf längs halbierte Zimtstangen stecken und nochmalig in Butter und Olivenöl fertig garen. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

Anrichten

Die Kirschtomatenmelange in ein vorgewärmtes Glas geben und den Zimt-Jacobsmuschelspieß darüber legen. Mit Basilikumspitzen garnieren.