



Warmer Aprikosensalat mit Jakobsmuscheln und Zedernüssen

Zutaten (Für 4 Personen):

12 Jakobsmuscheln
6 kleine Aprikosen
4 EL Olivenöl
Etwas Zitronensaft
1 TL Roter Pfeffer
Salz (Fleur de Sel)
2 EL Zedernüsse Butterschmalz zum Braten
Etwas trockenen Sekt

Zubereitung:

Die Aprikosen 2 Minuten sprudelnd kochen, aus dem Wasser nehmen, abkühlen lassen, schälen. Zwei Aprikosen in feine Scheiben schneiden, zwei Aprikosen halbieren. Die Scheiben auf flachen Tellern fächerförmig anlegen. Die anderen zwei Aprikosen aus dem Wasser nehmen, schälen, vom Kern befreien und pürieren.

Zedernüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten, zur Seite stellen und abkühlen lassen. Die Jakobsmuscheln mit ein paar Tropfen Zitronensaft beträufeln und in heißem Butterschmalz braten.

Die Muscheln aus der Pfanne nehmen und mittig auf die Teller mit den Aprikosenspalten legen. Den Bratensatz mit dem restlichen Zitronensaft und einigen Spritzern Sekt ablöschen, zerdrückte Aprikosen zugeben und mit dem Olivenöl vermischen. Das Dressing durch ein Sieb passieren und über den Salat geben, etwas roten Pfeffer über die Muscheln streuen und etwas Fleur de Sel sowie die Zedernüsse darübergeben.

Lauwarm servieren.