



Ein echter Genussmoment - und dazu Wein von Blanchet

Leckere Gerichte müssen nicht kompliziert sein, genau wie unsere vielfältigen Weine. Mit diesem Rezept habt ihr ein genussvolles Erlebnis - und dazu passt Blanchet.

Zeitaufwand
10 - 15 Minuten

Schwierigkeitsgrad
ganz einfach

Personenanzahl
2 Personen

Zutaten

6 Stück	Jakobsmuscheln
1	Vanilleschote
1	rote Zwiebel
6	Kirschtomaten
50 ml	Weißwein
1/2	Zitrone
	Olivenöl zum Braten und Abschmecken
	Salz
	Pfeffer

..und dazu Blanchet Blanc de Blancs
halb trocken

Zubereitung

1

Die Kirschtomaten und die Zwiebel
fein würfeln. Anschließend die
Vanilleschote halbieren und das
Mark herauskratzen.

2

Nun die Jakobsmuscheln in einer
heißen Pfanne von beiden Seiten in
Olivenöl anbraten. Die
Kirschtomaten, Zwiebelwürfel und
das Vanillemark zu den
Jakobsmuscheln in die Pfanne geben
und kurz mit anbraten.

3

Jetzt den Pfanneninhalt mit
Weißwein ablöschen und mit Salz
und Pfeffer würzen. Alles mit etwas
Olivenöl und Zitronensaft
abschmecken und von der Hitze
nehmen.

4

Den geputzten Blattsalat auf zwei
Tellern anrichten und die
Jakobsmuscheln sowie die
Kirschtomaten darauf verteilen. Mit
der restlichen lauwarmen Marinade
den Salat und die Muscheln
übergießen.