



Radieschen-Wildkräutersalat, Jakobsmuscheln

Zubereitungszeit: 16 Minuten

Zutaten für 2 Personen:

- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Apfelessig
- 1 TL grobkörniger Dijon-Senf
- 1 TL rosa Beeren
- wenig Zitronensaft
- 1 Bund Radieschen
- 1 Hand voll Wildkräutersalat, küchenfertig
- 6 Jakobsmuscheln, küchenfertig

Zubereitung:

Aus 3 EL Olivenöl, Apfelessig und grobkörnigem Dijon-Senf ein Dressing mixen. Mit Meersalz und rosa Beeren würzen, sowie mit Zitronensaft abschmecken. Radieschen waschen, vom Grün und von den Enden befreien, vierteln und in einer mittelgroßen Schüssel rundum mit dem Dressing benetzen. Wildkräutersalat unterheben. Alle Bestandteile gut miteinander vermengen und kurz einwirken lassen. In der Zwischenzeit eine kleine Pfanne auf hoher Stufe erhitzen. Jakobsmuscheln mit verbleibendem Olivenöl benetzen, mit Meersalz und Pfeffer würzen, je Seite rund 1 Minute goldbraun braten. Radieschen-Wildkräutersalat gleichermaßen auf 2 Bowls oder tiefe Teller verteilen und darauf je 3 Jakobsmuscheln drapieren. Guten Appetit!