

Rezept des Monats



Foto: Gabriele Knafka

Stefan Bertelwick vom Gasthof Berger empfiehlt zum Osterfest „Gebratene Jakobsmuscheln mit Shiitake-Pilzen und Bärlauch-Basilikumpesto“

Schnell und einfach zubereitet ist das Rezept des Monats: Gebratene Jakobsmuscheln mit Shiitake-Pilzen und Bärlauch-Basilikumpesto. Nicht nur optisch, sondern auch geschmacklich macht das Gericht einiges her. Perfekt für das bevorstehende Osterfest.



Foto: Gabriele Knafka

Stefan Bertelwick vom Gasthof Berger lädt zum Osterfest zu Jakobsmuscheln ein.

Anzeige

**Garten
FOCKENBERG**

Bottroper Str. 143 - 46244 Bottrop-Kirchellen
Telefon (02045) 96 100 - Fax 96 10 10
info@garten-fockenberg.de
www.garten-fockenberg.de

Wir sind für Sie da:
Mo.-Fr. 9.00-18.30 Uhr
Sa. 9.00-16.00 Uhr

Sonn- und Feiertags
(ohne Beratung und ohne Verkauf)
Ausstellung geöffnet
von 11 - 18 Uhr

Für Irrtümer und Druckfehler übernehmen wir keine Haftung.

Zutaten für 4 Personen:

- 12 Jakobsmuscheln (am besten vom Fischhändler auslösen lassen)
- 120g Shiitake-Pilze (z.B. vom Speisepilzhof Schmöning)
- 1 halbierte Knoblauchzehe,
- ein Stück Zitrone, 1 Thymianzweig
- Olivenöl, Pfeffer, Fleur de Sel
- 25g Pinienkerne
- 150ml mildes Olivenöl
- 150g Basilikumblätter
- 50g Bärlauchblätter (je nach Schärfe)
- 60g geriebener Parmesan
- 2 rote Paprika
- Olivenöl, Salz, Zucker

Zubereitung:

Paprikaschoten halbieren, entkernen mit der Schnittfläche auf ein Backblech legen. Die Hautseite mit Öl bepinseln und im Backofen bei starker Hitze (250°C) oder Oberhitzen grill so lange rösten, bis sich die Haut schwarz verfärbt. Paprika aus dem Ofen nehmen, mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken, bis sie nur noch lauwarm sind, dann vorsichtig die Haut abziehen und Paprikahälften in kleine Würfel schneiden.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze goldbraun rösten und abkühlen lassen. Dann Pinienkerne mit etwas Salz, Zucker und Olivenöl pürrieren. Vom Basilikum und Bärlauch die Blätter zupfen, kalt waschen, abtropfen lassen und mit dem Olivenöl zu einer homogenen Masse pürrieren. Geriebenen Parmesan hinzufügen.

Shiitake-Pilze vierteln, in einer Pfanne Olivenöl erhitzen, Pilze darin eine Minute stark anbraten, Paprikawürfel, Knoblauch, Zitrone und den Thymianzweig hinzufügen und weitere zwei Minuten braten, würzen und beiseite stellen.

In einer weiteren Pfanne Olivenöl erhitzen, die Jakobsmuscheln von jeder Seite rund eine Minute scharf anbraten, so dass sie gut gebräunt und im Kern noch glasig sind. Mit Pfeffer & Fleur de Sel würzen.



Foto: Gabriele Knafla

Anrichten:

Auf einem Teller etwas Pesto aufstreichen, darauf je drei Jakobsmuscheln setzen und Shiitake-Pilze und Paprikawürfel darüber locker verstreuen.

„Zu diesem Essen empfehle ich einen Weißen Burgunder vom Weingut Spiess in Bechtheim“, sagt der Küchenchef und wünscht allen „Nachkochen“ einen guten Appetit.

Ihr Stefan Bertelwick

Anzeige



**Urlaubsdomizil
Terrasse oder Balkon
mit einer Markise**

Von uns.
An der Wienbecke 75
Dorsten
Tel.: 0 23 62 / 7 66 16

**MARKISEN
stein**
www.markisen-stein.de



MINSTERLANDER
Aperitif

SASSE
aperitif

genusskontor

**Jetzt
wieder da!**

Sasse Aperitif
für nur 14,95 € / 0,7l

Hauptstr. 36 | 46244 Kirchhellen | www.jl-genusskontor.de | Telefon (02045) 4119642