

Jakobsmuscheln | Orange Ocean Rub Gewürz

Dauer: 1 h 5 min
Schwierigkeit: Leicht
Zusatzinfos: Fisch

Rezept für 3-4 Personen:

Equipment:

1 Grill
1 Grillpfanne

Gewürze & Zutaten:

500 g Jakobsmuscheln (reines Fleisch)
etwas Öl zum Braten
Orange & Passion Fruit Curry Sauce aus der Gewürzmühle
3-4 gehäufte EL Orange Ocean Rub

Zubereitung

- 1 Muscheln sauber putzen und ca. 1 Stunde vor dem Grillen einreiben.
- 2 Grillrost oder Grillpfanne etwas einölen.
- 3 Muscheln von jeder Seite ca. 3 Minuten garen. (Hierbei bitte darauf achten, dass die Muscheln nicht verbrennen – es sollte nicht auf voller Glut bzw. Flamme gegrillt werden)
- 4 Auf dem Teller mit etwas Soße garnieren & genießen!
- 5 Unser Tipp: Die Jakobsmuscheln mit der Orange & Passion Fruit Curry Sauce aus der Gewürzmühle servieren.