

Coquille St. Jacques „Italian Style“

(Menge für 4 Personen als Haupt- und 8 Personen als Vorspeise)

Zutaten

650 g	Coquilles St. Jacques, ohne Corail, küchenfertig
	Olivenöl zum Anbraten
2	Knoblauchzehen geschält
½ - 1	rote Peperoncini, gewaschen und in Scheiben geschnitten
	Saft und Zeste einer Biozitrone
	Zeste einer Limone
½ Glas	eingelegte Tomaten
1 EL	Puderrucker zum Karamellisieren
Etwas	grobblättrige Petersilie, gehackt
1 ½ dl	Noilly Prat zum Ablöschen
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

- Die Coquilles Saint-Jacques salzen und in einer Grillpfanne kurz grillieren, ersatzweise in einer beschichteten Pfanne kurz anbraten und beiseite stellen.
- Das Olivenöl erhitzen, den Knoblauch, die Peperoncini, die Zitronen- und die Limonenzesten und die eingelegten Tomaten hinzufügen. Mit dem Puderrucker bestäuben und karamellisieren.
- Die Coquilles St.-Jacques und die Petersilie hinzugeben, mit Zitronensaft und Noilly-Prat ablöschen, kurz durchschwenken und sofort servieren.
- Dazu passt Reis.