



Für 4 Personen



Vorbereitung: 20 Minuten
Kochzeit: 5 Minuten



Schwierigkeitsgrad

Jakobsmuschel-Spieße mit Rosmarin, Steinpilzen und Chorizo

ZUTATEN

Für die Marinade

- Saft einer Orange
- Saft einer halben Zitrone
- 1 EL Olivenöl

- 24 Jakobsmuscheln
- 4 große Steinpilze
- 24 Scheiben Chorizo
- 8 Zweige Rosmarin
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

- 1 | Die Marinade zubereiten. Dazu den Orangensaft, den Zitronensaft und das Olivenöl vermengen und auf Seite stellen.
- 2 | Die Jakobsmuscheln auslösen und zum Reinigen in frisches Wasser legen. Anschließend auf einem Geschirrtuch abtropfen und trocknen lassen.
- 3 | Steinpilze putzen und halbieren (oder vierteln, falls es sich um große Pilze handelt).
- 4 | Das Ende der Rosmarinzwige spitzen und anschließend abwechselnd die Pilze, die Chorizoscheiben und die Jakobsmuscheln auf die Zweige stecken.
- 5 | Den Vorgang solange wiederholen bis alle Zutaten aufgebraucht sind (es sollten ca. 8 Spieße entstehen). Die Spieße in einer Schüssel anrichten und mit Marinade bedecken. Das Ganze ungefähr 30 Minuten ziehen lassen.
- 6 | Die Spieße abtropfen und auf dem gut erhitzten Plancha-Grill 2 oder 3 Minuten von beiden Seiten grillen. Kurz vor Ende der Grillzeit die Marinade auf den Plancha-Grill geben und karamellisieren lassen. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.
- 7 | Die Spieße mit einem kleinen Rucolasalat servieren.