



Kammuscheln auf Blätterteig

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten für 4 Personen:

276g Premium Kammuscheln

1 Rolle Blätterteig

1 Trüffel

1 Mango

1 Zwiebel

1 grüne Zitrone

½ Bund Kresse

Olivenöl

Kräuter

Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. Die Kammuscheln nach Packungsanweisung auftauen lassen und mit einem Küchenpapier trocken tupfen.
2. Den Ofen auf 200°C vorheizen und den Blätterteig auf 2 mit Pergamentpapier bedeckten Backblechen verteilen. 20 Minuten backen, dann abkühlen lassen und in Rechtecke schneiden.
3. Den Trüffel in kleine Würfel schneiden. Die Mangos schälen und das Fleisch in die Schüssel einer Küchenmaschine geben, die gewürfelten Trüffel, die Zwiebel, den Zitronensaft, die Kresse hinzufügen und zu einem Püree vermischen.
4. In einer sehr heißen Pfanne die Kammuscheln mit einem Schuss Olivenöl nach Packungsanweisung von jeder Seite anbraten. Anschließend halbieren, salzen und pfeffern.
5. Die Blätterteigrechtecke mit dem Mango-Trüffel-Kresse-Püree bestreichen und 3 halbe Kammuscheln darauflegen. Den Vorgang Wiederholen und zum Schluss mit etwas Kräutern dekorieren.