



Kammuscheln mit Dill-Mousse

Zubereitungszeit: 15 Minuten
Kochzeit: 6 Minuten
Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten für 4 Personen:

400g Kammuscheln ohne Roggen

150g Mayonnaise

½ Knoblauchzehe

1 Schalotte

2 Bund Dill

½ Liter Sahne

Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. Die Kammuscheln auftauen und abtropfen lassen.
2. Die Schalotte, den Knoblauch und den Dill feinhacken
3. Die Sahne mit dem Handrührgerät steifschlagen.
4. Die Sahne mit der Mayonnaise und den anderen Gewürzen vermischen. Salzen und pfeffern
5. Die Kammuscheln salzen, pfeffern, und sie dann in einer Pfanne mit Olivenöl 4 bis 5 Minuten scharf anbraten
6. In kleinen Gefäßen mit ein wenig Dill anrichten

Guten Appetit!