



GUIRLANDE DE NOËL AVEC
MOULES MARINÉES



ZUTATEN

1 Packung Arbi-Miesmuscheln 200g

¼ Granatapfel

¼ runder Radicchio

½ Eisbergsalat

¼ roter Apfel

¼ Birne

Saft einer Orange

Sesamkörner nach Bedarf

Balsamicoessig-Glasur nach Bedarf

Zimtpulver nach Bedarf

Salz nach Bedarf

Pfeffer nach Bedarf

Extra natives Olivenöl nach Bedarf



- 1 Die Miesmuscheln auftauen und in einer Schüssel mit dem Orangensaft, Salz, Pfeffer und Öl marinieren lassen.
- 2 Das Obst und Gemüse waschen und putzen, dann den Radicchio in grobe Stücke und den Eisbergsalat in Streifen schneiden, die Birne und den Apfel in Scheiben schneiden, ohne die Schale zu entfernen, und in einer Mischung aus Wasser und Zitrone einweichen, damit sie nicht oxidieren, dann den Granatapfel entkernen.
- 3 Die Miesmuscheln in einer Pfanne mit der Marinade und einer Knoblauchzehe 5 Minuten lang kochen und die Soße verdampfen lassen, dann abkühlen lassen.



- 4 Die Radicchioblätter konzentrisch am Rand eines großen runden Tellers anordnen und den Salat darauf anrichten, dabei versuchen, in der Mitte einen leeren Raum zu lassen, als wäre es eine Girlande. Die Apfel- und Birnenscheiben und die Muscheln mit der Sauce dazugeben und die Sauce gleichmäßig über die Oberfläche des Salats gießen, die Granatapfelkerne und den Sesam dazugeben, dann mit Salz, Pfeffer, Öl, Zimtpulver und Balsamicoessig-Glasur abschmecken.

