

# FLAMBIERTE JAKOBSMUSCHEL

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

12	Jakobsmuscheln
3 EL	Mehl
2-3 EL	Olivenöl
½	Zitrone oder Limette
2-4 cl	Cointreau (Orangenlikör)
	Salz, Pfeffer (Weiß)



## ZUBEREITUNG

Jakobsmuscheln mit Küchenpapier trocknen. Muscheln mit Salz und Pfeffer würzen, danach in Mehl wenden. Den Cointreau in einem kleinen Topf auf dem Grill anwärmen.

Nach dem Vorheizen den Deckel vom Grill öffnen. Das Öl in die aufgeheizte Pfanne geben und die Muscheln auf beiden Seiten Goldgelb anbraten. Sobald die goldgelbe Farbe erreicht ist, den Cointreau mit einem Feuerzeug anbrennen und über die Muscheln zum flambieren gießen.

Easy Flip – Indirekt, Direkt  
Deckel – Geschlossen

## VORHEIZEN

10 Minuten auf Stufe 3 bei geschlossenem Deckel

## BENÖTIGTES GRILLZUBEHÖR

Gusspfanne oder  
Universalpfanne

## SERVIERVORSCHLAG

Jakobsmuscheln mit Sardellenschnecken auf kleinen Teller anrichten.