

Vorspeisen



LINSEN MIT SPIESSCHEN VON KLEINEN JACOBSMUSCHELN

6 Eßl Linsen	Linsen waschen und abtropfen lassen.
½ Teel Butter	Die Butter erhitzen, Ingwer, Zwiebel und Knoblauch darin an dünsten, Linsen hinzugeben.
½ Teel gehackter	
frischer Ingwer	Mit dem Noilly Prat ablöschen.
½ kl. Zwiebel	Möhren in sehr feine Würfel schneiden und dazugeben.
1 Knoblauchzehe	Mit Curry, Five Spices und dem klein gehackten Koriander mischen.
½ kleine Möhre	Bei kleiner Temperatur zugedeckt im Backofen ziehen lassen.
3 Stiele Korriander	
1 msp. Curry	
¼ Teel five Spices	Jakobsmuscheln säubern; mit Garlic Chilisauce und Sojasauce ca. ½ Std. marinieren.
1 Eßl Noilly Prat	Garnelen aufspießen und in Sesamöl von beiden Seiten kurz braten. (ca 3 min)
16 kl Jakobsmuscheln	Mit Noilly Prat ablöschen und auf dem Linsengemüse servieren.
4 Kl. Holzspieße	
1 Eßl. Garlic Chilisauce	
½ Eßl. Sojasauce	
1 Eßl Noilly Prat	