

Kleine Jakobsmuscheln mit Parmaschinken

dg: g-sg

Dieses Amuse bouche ist schnell zubereitet und wirklich gut, ein toller Einsteiger eines schönen Abends.

2 bis 3 Jakobsmuscheln pro Person

weisser Pfeffer

Salbei frisch

Ev. wenig Maldon Salt

2 bis 3 Tranchen Parmaschinken, hauchdünn geschnitten

Ausgelassene Butter

Jakobsmuscheln mit Salbei, weissem Pfeffer und ev. wenig Maldon würzen.

Mit Parmaschinken ummanteln und in ausgelassener Butter beidseitig je 3 Minuten braten.