



Kammuscheln Provençale

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten für 4 Personen:

16 Kammuscheln **von Escal**

2 Tomaten

1 Schalotte

3 Knoblauchzehen

1 Esslöffel gehackte Petersilie

80 g Butter

1 Esslöffel Pflanzenöl

Saft 1 Zitrone

Salz und Pfeffer



Zubereitung:

1. Die Kammuscheln 30 Minuten in warmes Wasser legen.
2. Die Tomaten waschen und 10 Sekunden in kochendes Wasser legen. Die Tomaten anschließend schälen und entkernen und in kleine Würfel schneiden.
3. Die Schalotte und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Kammuscheln abtropfen lassen.
4. 30 g Butter zusammen mit dem Öl in einer heißen Pfanne schmelzen lassen und die Kammuscheln 2 bis 3 Minuten gut darin anbraten. Die Kammuscheln salzen und pfeffern, aus der Pfanne nehmen und Beiseite stellen.
5. Den Rest Butter und anschließend den Knoblauch, die Schalotte und die Tomaten in die Pfanne geben und 30 Sekunden andünsten. Den Zitronensaft und anschließend die Kammuscheln und die Petersilie hinzugeben. Alles vermischen und noch einmal 1 bis 2 Minuten in der Pfanne braten.
6. Mit Naturreis servieren.