

Grillierte Jakobsmuscheln mit Poke-Bowl-Sauce

Gesamtzeit **25 Min.** 15 Min. Vorbereitungszeit **10 Min.** Kochzeit

ZUTATEN

10 Portion(en)

Für das Muschelgericht:

600 g	Soba-Nudeln, getrocknet
400 g	Gurken, in dünnen Scheiben
80 g	Wakame, eingeweicht und abgetropft
500 ml	Kikkoman Sauce für Poke-Fischsalat auf Basis von Sojasauce und Sesamöl
50 ml	Limettensaft
1.5 kg	Jakobsmuscheln
	Salz
50 ml	Kikkoman geröstetes Sesamöl

Zum Garnieren:

100 g	Frühlingszwiebeln, weisser Teil, in feinen Ringen
--------------	---

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Nudeln gemäss Packungsanweisung garen, abgiessen und unter kaltem Wasser abspülen, um den Garvorgang zu stoppen.

Schritt 2

In einer grossen Schüssel die Nudeln mit Gurken und Wakame vermischen. Mit Kikkoman Poke Sauce und Limettensaft beträufeln und vorsichtig vermengen.

Schritt 3

Jakobsmuscheln mit Küchenpapier trocken tupfen, mit Kikkoman Sesamöl bestreichen und in einer sehr heissen Pfanne oder im Wok 1–2 Minuten auf jeder Seite anbraten, bis sie goldbraun sind und sich fest anfühlen. Mit je einer Prise Salz würzen.

Schritt 4

Die Nudeln und das Gemüse portionsweise auf Tellern anrichten, die grillierten Jakobsmuscheln darauflegen und mit Frühlingszwiebeln bestreuen.