



DNF *kulinarisch*

Informationen der Deutsch-Norwegischen Freundschaftsgesellschaft e.V.



Foto: Eva Brend

Gegrillte Kammuscheln mit sommerlichem Salat

Originalrezept - [Grillede kamskjell med sommerlig salat](#) – für 4 Personen

Zutaten:

8 Kammuscheln
Öl
Salz, Pfeffer

Salat:

4 Stück neue Kartoffeln
8-10 St. grüner Spargel
1 Tomate
1 EL gehackter Schnittlauch
5 EL extra Virgin Olivenöl
2 EL Rotweinessig
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Kammuscheln reinigen, abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Kalt stellen, bis sie gegrillt werden sollen.

Salat:

Die Kartoffeln mit Schale im ungesalzenen Wasser nicht zu weich kochen, dann in Spalten oder Scheiben schneiden.

Impressum: Deutsch-Norwegische Freundschaftsgesellschaft e.V. Postfach 100816, 45008 Essen

Email: [info\(at\)dnfev.de](mailto:info(at)dnfev.de)

Internet: www.dnfev.de / www.norwegenportal.de

Redaktion: Uta Kempf



DNF *kulinarisch*

Informationen der Deutsch-Norwegischen Freundschaftsgesellschaft e.V.

Die untersten Enden des grünen Spargels abschneiden und bissfest in gut gesalzenem Wasser kochen, dann in passende Stücke schneiden.

Die Tomate kreuzweise einritzen und für einige Sekunden in kochendes Wasser legen. Danach sofort in eiskaltes Wasser legen.

Die Haut der Tomate abziehen, in Spalten schneiden und das Kerngehäuse auskratzen, dann die Tomatenspalten in kleine Stücke zerschneiden.

Kartoffeln, Spargel, Tomate, Schnittlauch, Öl und Essig vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kammuscheln:

Die Muscheln ein wenig mit Öl einpinseln, mit wenig Salz und Pfeffer würzen, von einer Seite kurz grillen, bis sie fast gar sind, wenden, und von der anderen Seite nur kurz wärmen.

Die Grillzeit variiert durch die Größe der Muscheln. Kammuscheln dürfen nie zu lange gegrillt werden, weil sie dann trocken und zäh werden; sie können durchaus auch noch leicht roh im Kern serviert werden. Dazu reicht man den warmen Kartoffelsalat.

Tipp: Man kann Kammuscheln auch in der Pfanne braten. Dafür die Muschel auf der größeren Seite rautenförmig leicht einschneiden und mit großer Hitze in wenig Öl braten. Nach einer Minute 1 EL ungesalzene Butter dazu fügen, die Kammuscheln auf eine Platte legen, wenden und Butter-Ölgemisch über die Muscheln träufeln. Leicht salzen und mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Die Kammuscheln sind nun perfekt gebraten und können serviert werden. Man kann die Muscheln auch noch mit wenig Limettensaft, Kräutern oder Knoblauch würzen, bevor sie mit der Butter beträufelt werden, damit die Muscheln mehr Geschmack bekommen.

- [Se flere lekre oppskrifter med kamskjell her](#)

Impressum: Deutsch-Norwegische Freundschaftsgesellschaft e.V. Postfach 100816, 45008 Essen

Email: info(at)dnfev.de

Internet: www.dnfev.de / www.norwegenportal.de

Redaktion: Uta Kempf