



## Jakobsmuscheln in Limetten-Cranberry-Soße

### Zubereitung

Limette waschen. Die Schale mit einem Zestenreißer in Streifen abziehen (oder abreiben) und dann den Saft auspressen.

Fond mit Limettenschale, Senfkörnern und Thymian 5 Minuten kochen. Fond durch ein feines Sieb sieben, wieder in den Topf geben und Limettensaft hinzufügen. Soßenbinder einstreuen und unter Rühren 1 Minute kochen lassen. Crème fraîche unterrühren und erhitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Walnüsse hacken und in einer kleinen Pfanne fettfrei rösten. Walnüsse und Cranberries in die Sauce geben.

Jakobsmuscheln abspülen und trockentupfen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Jakobsmuscheln darin von beiden Seiten ca. 2 Minuten braten. Jakobsmuscheln mit der Sauce anrichten und mit Thymian garniert servieren.

Als Vorspeise ohne Beilage oder als Hauptspeise mit Reis servieren!

**Dieses Rezept (+Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Julia Wachtler.**

### Zutaten

Für 4 Personen

Bio-Limette

200 ml Hummer oder Fischfond (aus dem Glas reicht hier, außer man hat Fond vorrätig)

1/2 TL Senfkörner

6 Stiele Thymian

1 EL Soßenbinder hell

100 g Crème fraîche

Salz, Pfeffer

20 g Walnüsse

30 g getrocknete Cranberries

12 Jakobsmuscheln

2 EL BONA Öl

frischer Thymian zum Garnieren