

Gegrillte 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** Gurke, 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 (Königsmuscheln)
- Salz
- 50 ml** Kikkoman geröstetes Sesamöl

Zum Garnieren:

- 100 g** Frühlingszwiebel, 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 Gurke und Wakame vermischen. Mit Kikkoman Sauce für Poke Bowls 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 gegrillten Jakobsmuscheln darauflegen und mit Frühlingszwiebeln bestreuen.