



# I CAPELANTE

---

Die Übersetzung „heiliger Anführer“ bezieht sich auf den heiligen Jakobus, der zum Schutzpatron der Pilger wurde, deshalb wird sie in Deutschland als Jakobs- oder Pilgermuschel bezeichnet.

Als die besten Fanggebiete der großen Exemplare gelten Schottland, Frankreich und Irland. Garant für hohe Qualitätsstandards bezüglich des Fangs und des Verkaufs ist das sogenannte „Label Rouge“ (dt. rotes Gütesiegel).

In der Küche werden nur der weiße Muskelstrang zwischen den Klappen und der orangerote Rogen (Corail) zubereitet. Das Fleisch hat einen nussigen, etwas süßlichen Geschmack.

Diversa!

*Genießen Sie im La Dolce Vita die Capesante gratinate, wie sie köstlich überbacken aus dem Ofen kommen.*

*La Dolce Vita*