

Gratinierte Jakobsmuscheln

Coquilles Saint Jacques gratinées



Zutaten für drei Personen:

6 Jakobsmuscheln
250 ml Vollmilch
1 Ecke Butter
1-2 EL feine Zwiebelwürfel
1 Knoblauchzehe
30 ml Noilly Prat
3 EL Sahne
1/2 TL Gemüsebrühpulver
Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 Toastbrote amerikanische Art
60-80 g Parmesan am Stück
1 EL feinstgehackte Petersilie
Butterflöckchen

Hilfsmittel:

6 Jakobsmuschelschalen oder andere kleine backofenfeste Förmchen
Blitzhacker

1. Tiefgefrorene Jakobsmuscheln in Milch auftauen lassen. Anschließend waschen und trocknen.
2. Toastbrotstücken entrinden und zusammen mit dem in kleine Stücke geschnittenen Parmesan und etwas Petersilie im Blitzhacker zu Bröseln verarbeiten.
3. Zwiebel sehr fein würfeln. Knoblauchzehe abziehen und halbieren. Auf milder Hitze anschwitzen. Knoblauch herausnehmen.
4. Jakobsmuscheln halbieren und in die Pfanne geben, bei milder Hitze anbraten, etwa 2 Minuten auf jeder Seite.

5. Die Jakobsmuscheln in die Jakobsmuschelschalen geben. Den Satz in der Pfanne mit 30 ml Noilly Prat und 3 EL Sahne ablöschen, etwas einköcheln, leicht salzen und pfeffern, eventuell noch mit etwas Gemüsebrühpulver würzen und die Sauce aus der Pfanne auf die Muscheln verteilen.

6. Die gewürzten Brösel aus dem Blitzhacker auf die Jakobsmuschelschalen verteilen und auf jede Panade Butterflöckchen oder etwas geschmolzene Petersilienbutter geben.

7. Grill vorheizen und Jakobsmuscheln einige Minuten gratinieren.

Hinweise:

Ein eher schwieriges Rezept, bitte erproben, bevor man Leute dazu einlädt.

Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 200 min, Vorspeisen, Meeresfrüchte, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 18.01.2023