

Jakobsmuscheln überbacken

800 g	Jakobsmuscheln
0,05 l	trockener Sherry
2 Scheibe	Toastbrot
1	Schalotte
4	leere Muschelschalen
25 g	gesalzene Butter
	Meersalz
	Pfeffer
1	Zitrone
0,20 l	Doppelrahm
2	Eigelb
	Salz
	Pfeffer
	Thymian

1. Den Backofen auf 150 Grad vorheizen. Die Jakobsmuscheln noch gefroren mit Sherry oder Wermuth beträufeln. Zugedeckt 20 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen. Das Toastbrot nach Belieben entrinden. Anschliessend im warmen Ofen durch und durch trocknen (nicht rösten) lassen. Mit dem Wallholz nicht zu fein zerkrümeln. Die Frühlingszwiebel oder Schalotte fein hacken. Die Muschelschalen grosszügig buttern (A). Die Backofentemperatur auf 225 Grad erhöhen.

2. Die Muscheln aus dem Kühlschrank nehmen; die Flüssigkeit abgiessen jedoch zwei Esslöffel davon für die Sauce aufheben. Jakobsmuscheln mit dem roten Corail in die vorbereiteten Muschelschalen verteilen. Gehackte Frühlingszwiebeln oder Schalotten darüberstreuen, würzen.

3. Für die Sauce die aufgehobene Marinierflüssigkeit, Doppelrahm und Eigelb verrühren. über die Muscheln verteilen, mit Toastbrotbroesmeli bestreuen. Auf einem Blech in die Mitte in den heissen Ofen schieben und rund zehn Minuten überbacken. Die Zitrone in schmale Schnitze schneiden und dazu servieren. Dazu passt Trockenreis und gedünstete Kefen.

Küchenpraxis

Sie koennen auch die Jakobsmuscheln ohne Sauce, nur mit geschmolzener Butter, wenig geriebenem Parmesan, gehackter Petersilie und Broesmeli überbacken. Oder die Jakobsmuscheln mit anderen Muscheln und Crevetten mischen.