

Gratinierte Jakobsmuscheln

8 Jakobsmuschel(n), in der Schale

100 g Schalotte(n)

2 Zehe/n Knoblauch

1 Chicoree, rot, Fruchtfleisch davon

150 ml Sahne

50 g Butter

50 ml Fischfond

2 EL Petersilie, gehackt

30 g Weißbrot, vom Vortag, grob gerieben

Salz und Pfeffer, frisch gemahlen

1 Chilischote(n)

Salat:

100 g Salat (Pflücksalat)

20 g Schalotte(n), geschält

½ Zehe/n Knoblauch, geschält

100 g Tomate(n)

2 EL Essig (Champagneressig)

2 EL Öl (Walnussöl)

2 EL Öl (Sonnenblumenöl)

1 EL Kräuter (Schnittlauch, Petersilie), gehackt
Salz und Pfeffer, frisch gemahlen

Zubereitung

Die Muscheln sorgfältig waschen, säubern und aus der Schale lösen. Dafür jede Jakobsmuschel mit einem Tuch so festhalten, dass die flache Schale nach oben zeigt. Ein spitzes, starkes Messer zwischen die Schalen schieben und den Muskel an der flachen Innenseite durchtrennen. Die flache Schale abheben. Die gewölbte untere Schale festhalten und mit dem Messer entlang dem grauen Mantelrand fahren. Das Fleisch aus der Schale heben.

Den grauen Rand vom weißen Muskelfleisch (es wird in der Fachsprache als Nüsschen bezeichnet) und dem orangefarbenen Rogen (auch Corail genannt) abziehen. Muskelfleisch und Rogen vorsichtig voneinander trennen und beides in etwa 1,5 cm-große Stücke schneiden. Die 4 gewölbten Muschelschalen auswaschen.

Schalotten und Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Das Fruchtfleisch der Chilischote sehr fein würfeln. Die Sahne auf etwa ein Drittel einkochen lassen. In der Zwischenzeit die Salatblätter waschen, Schalotte und Knoblauch fein hacken. Die Tomaten häuten, Stielansätze sowie Samen entfernen und das Fruchtfleisch fein würfeln.

Die restlichen Zutaten für den Salat zu einer Vinaigrette verrühren, die Schalotten-, die Knoblauch- und die Tomatenwürfel untermischen.

30 g Butter in einer Pfanne zerlassen. Schalotten, Knoblauch und Chili darin farblos anschwitzen. Das Muschelfleisch zufügen und unter Wenden leicht angehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Fischfond angießen und einkochen lassen. Petersilie einstreuen. Eingegekochte Sahne untermischen.

Die Füllung auf die gewölbten Muschelschalen verteilen, mit den Bröseln bestreuen, mit der restlichen Butter in Flöckchen belegen und unter dem vorgeheizten Grill kurz gratinieren. Die Salatblätter auf Tellern arrangieren, mit der Vinaigrette beträufeln, die Muscheln daneben anrichten und das Gericht sofort servieren.