

Jakobsmuscheln galizisch

8 große Jakobsmuschel(n), gehackt

1 Paprikaschote(n), gelb

1 Paprikaschote(n), rot

6 Knoblauchzehe(n)

6 Zwiebel(n)

3 Stange/n Frühlingszwiebel(n)

1 Bund Petersilie, glatte

Paprikapulver, edelsüß

Cayennepfeffer

Salz und Pfeffer, schwarzer

Schnaps, Oroujo (span. Grappa)

Wermut, Noilly Prat

Wein, weiß

Olivenöl

Paniermehl

Zubereitung

Zwiebeln, Knoblauch, Paprika und Petersilie sehr fein hacken. Bis auf die Petersilie ca. 10 Min. glasig dünsten und mit Oroujo ablöschen. Die Frühlingszwiebeln und Petersilie separat anrösten und mit 1 Schuss Noilly Prat ablöschen, dann 2-3 Min garen lassen. Corail (oder Flusskrebse) klein gehackt rösten, bis sie Farbe annehmen. Alles zusammen in einen Topf geben und würzen mit Salz, Pfeffer, Paprika und Cayenne Pfeffer, sowie 1 Schuss Weißwein zugeben. Es ca. 3 Minuten garen lassen, bis es breiig bis flüssig ist.

Die Jakobsmuscheln in eine feuerfeste Form geben (entweder einzeln oder eine große Form), mit dem Gemüsebrei bedecken, danach eine dicke Lage Paniermehl überstreuen. Das Ganze großzügig mit gutem Olivenöl übergießen und bei 200 ° ca. 12 Minuten im vorgeheizten Backofen garen. Evtl. zum Schluss noch einmal kurz übergrillen.