

# Jakobsmuscheln in Weißwein

2 Tasse/n      Riesling, weiß

1 Tasse    Wasser, 1 TL    Salz

n. B.      Sellerie, einige Blätter davon

n. B.      Petersilie, gehackte, 1    Lorbeerblatt

30 kleine      Champignons (alternativ 15 mittelgroße,  
halbiert)

1 kleine    Zwiebel(n), sehr klein gehackte

2 EL      Butter, 1 TL    Zitronensaft

n. B.      Mozzarella, geriebener

n. B.      Käse (Greyerzer), geriebener

1 Pkt.      Sauce Hollandaise, Fertigprodukt oder selbst  
gemachte

500 g      Kartoffeln, gekocht und püriert, heiße

24 m.-große    Krabben, 24 m.-große    Jakobsmuschel(n)

## Zubereitung

Man benötigt für dieses Rezept 6 große Muschelschalen (Jakobsmuscheln). Entweder Natur vom Fischhändler oder alternativ feuerfeste Schalen aus Porzellan bzw. Glas.

Wein, Wasser, Sellerieblätter, Lorbeerblatt, Salz, Petersilie in einem Topf zum Kochen bringen. Die Meeresfrüchte nach 10 Minuten hineingeben und zugedeckt kurz köcheln lassen. Die Meeresfrüchte abtropfen lassen. Die Flüssigkeit durchsieben und beiseite stellen.

Butter in einem Topf schmelzen. Champignons, Zwiebelstücke und Zitronensaft hinein geben und zugedeckt ca. 10 Minuten garen. Die Meeresfrüchte hinzugeben und weitere 5 Minuten garen lassen.

Die Sauce Hollandaise nach Packungsanweisung zubereiten. 1/2 Tasse oder auch etwas mehr von der zurückbehaltenen Flüssigkeit zugeben. Die Sauce soll cremig sein - nicht zu fest und nicht zu flüssig.

Die Muschelhälften bzw. die feuerfesten Schalen auf ein Backblech setzen. Das fertige Kartoffelpüree mit einem Spachtel oder Löffel von außen als Rand zum Halten herum verteilen.

Die Meeresfrüchte und die Champignons in die Muschelhälften füllen. Sauce Hollandaise darüber geben. Mit reichlich Mozzarella bestreuen und zum Schluss den geriebenen Greyerzer (Menge nach Geschmack) draufgeben.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C so lange überbacken, bis der Käse goldbraun ist.

Dazu passt ein Riesling als Getränk.