

JACOBS- MUSCHELN MIT BLATTSPINAT

Zubereitungszeit: **20 min.**

Portionen: **4**



Zutaten

- 1 Messerspitze Cayennepfeffer
 - 12 Jakobsmuscheln mit Corail
 - 2 Knoblauchzehen
 - 5 EL Olivenöl
 - 5 EL Mutschelmehl
 - 1 Messerspitze Paprikapulver
 - 1/2 Bund Blattpetersilie (gehackt)
 - 3 EL Parmesan (gerieben)
 - 1 Prise Salz
 - 1 Prise schwarzer Pfeffer
 - 200 ml Weißwein (trocken)
 - 4 EL Weinbrand
 - Saft von einer halben Zitrone
 - 1 Zwiebel
- ZUSÄTZLICH**
- Blattspinat gedünstet als Unterlage

Zubereitung

1. Den Corail von die Jakobsmuscheln entfernen. Die Muscheln mit dem Zitronensaft beträufeln und in den Kühlschrank geben.
2. Den Corail zusammen mit dem Weinbrand mithilfe des Pürierstab fein pürieren.
3. Die Zwiebel schälen und fein hacken. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und darin die Zwiebel glasig dünsten. Den Knoblauch schälen, zu den Zwiebeln pressen und kurz mitdünsten.
4. Den pürierten Corail und Wein hinzufügen. Die Sauce bei starker Hitze offen auf die Hälfte einkochen lassen. Das Ganze mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Cayennepfeffer abschmecken. Den Backofen auf 200°C - Umluft 180°C, Gas Stufe 3 - vorheizen.
5. Die Petersilie mit dem Mutschelmehl und Parmesan mischen.
6. Große Muscheln quer halbieren, die Muschelschalen mit Spinat füllen, darauf die Muscheln und mit der Corailsauce übergiesen
7. Die Petersilienmischung über die Muscheln geben und auf der mittleren Schiene im Ofen etwa 15 Minuten goldgelb gratinieren.