Gratinierte Jakobsmuscheln

Gesund und schmackhaft: Die gratinierten Jakobsmuscheln lassen sich nach diesem simplen Rezept als exzellente Vorspeise zubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 12 min

Gesamtzeit: 42 min



Zutaten

16 Stk.	Jakobsmuscheln
150 ml	Weißwein
4 cl	Tresterbranntwein
2 EL	Frischen Zitronensaft
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Zwiebel
3 EL	Olivenöl
1 EL	Petersilie
1 Messerspitze	Zimt
1 TL	Paprikapulver (edelsüß)
4 EL	Semmelbrösel
	Salz und Pfeffer nach Belieben
	Olivenöl

Zubereitung

1. Für die **Gratinierte Jakobsmuscheln** vorsichtig die Muschelschalen mit einem stumpfen Messer öffnen. Das Fleisch samt dem Rogen (der orangefarbene Teil) herauslösen und sofort mit Zitronensaft beträufeln. Den Backofen auf 180 Grad Celsius vorheizen.

2. Den Rogen vom Muschelfleisch trennen, fein schneiden und in einer Schüssel mit fein gehackter Petersilie, edelsüßem Paprikapulver, Salz, Pfeffer aus der Mühle sowie einer Messerspitze Zimt würzen.

3. Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein würfeln und in einer Pfanne mit dem Olivenöl leicht glasig dünsten. Gewürzte Rogen-Gewürzmischung hinzufügen. Mit Weißwein und Tresterbranntwein ablöschen und kurz aufkochen.

4. Die Muschelschalen gründlich unter fließendem Wasser mit einer harten Bürste säubern, abtrocknen und mit Olivenöl dünn bestreichen. Jeweils 2 Muscheln darauflegen, mit der angemachten Rogenmasse bedecken und die Semmelbrösel darüber geben.

5. Im Backofen bei 180 °C zirka 10 bis 12 Minuten leicht goldbraun überbacken.

Tipp

Ein frischer Grüner Veltliner und warmes Ciabatta Brot passen ausgezeichnet zu Gratinierte Jakobsmuscheln. Ein Spritzer Tabasco verleiht dem Wein und dem Muschelfleisch eine hervorragende Würze.