



Gratinierter Jakobsmuscheln auf Blattspinat mit Orangenbutter

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Sterne Küche verdächtig, passt in so manches festliche Menü, schnell gemacht

Zutaten

- 4 - 8 Jakobsmuscheln ohne Rogen, ab gespült
- Etwas Zitronensaft zum marinieren
- 1 El Orangen - Zesten
- 3 EL Olivenöl
- 1 - 2 Knoblauchzehen, gedrückt, nach Geschmack
- 3 Thymianzweige
- 70 g weiche Butter
- 50 g Weißbrotbrösel
- Meersalz, weißer Pfeffer aus der Mühle
- Für die Orangenbutter:
- 500 ml Orangensaft, etwas Abrieb
- 50 g kalte Butter
- Meersalz, weißer Pfeffer aus der Mühle
- Für den Blattspinat:
- 400 g frischer Spinat, geputzt, mehrfach gewaschen, gut abgelaufen
- 2 Schalotten, fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1 El Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, ein Strich Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt 1

Die Orangenbutter:

Schritt2

Zunächst den Orangensaft mit dem Abrieb auf ein Drittel einkochen, kurz vor dem Servieren mit dem Zauberstab die kalte Butter unter mixen.

Schritt3

Der Blattspinat:

Schritt4

Die Zwiebeln mit der Butter farblos anschwitzen und die Spinatblätter dazu geben; kurz zusammen fallen lassen, kurz halten.

Schritt5

Salzen, pfeffern und mit einem Stich Muskatnuss würzen.

Schritt6

Die Jacobs Muscheln:

Schritt7

Abspülen, trocken tupfen, mit Zitronensaft beträufeln, ev. leicht mit Mehl bestäuben.

Schritt8

Bei mittlerer Hitze mit Butter, Knoblauch und Thymian auf jeder Seite kurz braten, Farbe nehmen lassen.

Schritt9

Die Pfanne zeitig zurückziehen, die Jacobs Muschen mit der Resthitze rosa - saftig halten, kurz heraus nehmen.

Schritt10

Die restliche Butter in die Gleiche Pfanne geben und die Weißbrotdrösel anschwitzen.

Schritt11

Den Backofen auf höchste Stufe Grillfunktion vor heizen.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Den Blattspinat möglichst trocken auf vorgewärmten Vorspeisentellern anrichten.

Schritt14

Darüber die Jacobs Muscheln placieren und mit der Brösel Butter überziehen, auf der obersten

Schiene Teller für Teller goldbraun gratinieren.

Schritt15

Die Orangenbutter drum herum verteilen und sofort mit Orangen - Zesten garniert, servieren.

Rezeptart: Warme Vorspeisen **Tags:** blattspinat, leicht, naturbelassen, Orangenbutter, schnell gemacht, unter 30 min.

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie510
- Fett40
- KH24
- Eiweiss14
- Ballast3

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gratinierte-jakobsmuscheln-auf-blattspinat-mit-orangenbutter/>