

Gratinierter Muscheln mit Pinienkernen auf Blattspinat

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " " });
```

Als Vorspeise oder als Fingerfood, „stimmig“ lecker

Zutaten

- Für die Füllung:
- 150 g frisch gedünstetes, ausgelöstes Muschelfleisch
- 6 Muschelschalen, 6 Stck. p.P.
- 2 fein geschnittene Schalotten
- 1 Knoblauchzehen, fein geschnitten
- 1 El Pinienkerne, geröstet, gehackt
- 2 El gehackte Petersilie
- 3 El weiche Butter
- 3 El Semmelbrösel
- 1 Spritzer Pastis
- 1 El Zitronensaft
- 1 - 2 El Muschelsud
- Salz, Pfeffer, Piment d' Espelette oder 1 Messerspitze Cayenne
- Für den Knoblauchspinat:
- 200 g junge Spinatblätter, geputzt, mehrfach gewaschen, abgetropft
- 2 fein geschnittene Schalotten
- 2 Knoblauchzehen in dünnen Scheiben
- 1 El Butter
- Salz, Pfeffer, etwas geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Den frisch gegarten Muscheln das Innenleben entnehmen, auslösen, nicht geöffnete Muscheln sofort entsorgen.

Schritt3

36 schöne, halbe Muschelschalen zum Füllen aussortieren und in eine ausreichen große, mit Salz gefüllte Auflaufform setzen.

Schritt4

Der Knoblauchspinat.

Schritt5

Die dünn geschnittenen Knoblauchscheiben zunächst in einer kleinen Stielpfanne mit etwas Öl von beiden Seiten knusprig braten, auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Schritt6

Die fein geschnittenen Schalotten glasig angehen lassen, den Spinat dazu geben, kurz zusammen fallen lassen.

Schritt7

Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen und ev. auf einem Küchensieb ablaufen lassen.

Schritt8

Die Füllung:

Schritt9

Das Muschelfleisch grob hacken; die Pinienkerne in einer kleinen Stielpfanne ohne Fett goldbraun anrösten, reichlich schenken, fein hacken.

Schritt10

2 fein geschnittene Schalotten mit dem Knoblauch glasig anschwitzen und die gehackte Petersilie dazu geben, etwas abkühlen lassen.

Schritt11

Die Schalotten und Pinienkerne zum Muschelfleisch geben.

Schritt12

Mit der weichen Butter, den Semmelbröseln, Salz, Pfeffer,

Schritt13

Piment d' Espelette, Sherry, Zitronensaft, Zucker, Pastis und 1 - 2 EL Muschelsud vermengen, nachschmecken.

Schritt14

Zunächst die Füllung in den Schalen verteilen, darüber den Spinat geben, Alles im Backofen ca. 10 – 12 min. servierfertig erhitzen.

Schritt15

Anrichtevorschlag:

Schritt16

6 Muscheln p. P. mit krossen Knoblauchchips anrichten, Portionsweise zu Tisch geben oder eben als Fingerfood anbieten

Rezeptart: Warme Vorspeisen **Tags:** blattspinat, muscheln, pinienkerne

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gratinierte-muscheln-mit-pinienkernen-auf-blattspinat/>