

Jacobs Muscheln und Blattspinat mit Safran Sauce

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Kleine edle Vorspeise, Amuse Bouche oder auch Fingerfood

Zutaten

- 12 frische Jakobsmuscheln mit Schale
- (Geht auch mit küchenfertigen Muscheln, wenn man die Schalen hat)
- Für die Safran Sauce:
- 2 Schalotten, gewürfelt
- 2 EL Butter
- 1 gehäufte EL Mehl, gesiebt
- 200 ml trockener Weißwein
- 200 g Schlagsahne
- 1 Döschen Safranfäden
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Für den Blattspinat:
- 500 g frischer Blattspinat, geputzt, mehrfach gewaschen
- 2 Schalotte, gewürfelt
- 1 EL Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Strich geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Den Backofen vorsorglich auf höchste Stufe vorheizen. Die Jacobs Muscheln öffnen und das Fleisch

heraus lösen. Den orangenroten Rogen entfernen, die Muscheln unter fließendem Wasser abspülen und mit Küchenkrepp wieder trocken tupfen.

Schritt3

Den Spinat putzen, verlesen und mehrfach waschen, gut trocken laufen lassen.

Schritt4

Die Safran Sauce:

Schritt5

Die Zwiebeln in der Butter anschwitzen und das Mehl dazu geben, kurz zusammen schwitzen lassen.

Schritt6

Mit dem Weißwein und der Sahne aufgießen, glatt rühren und

Schritt7

8 - 10 min. leise köcheln lassen.

Schritt8

(Dann ist der Kleber aus dem Mehl ausgekocht)

Schritt9

Dicklich halten, mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken und den Safran dazu geben, nachschmecken.

Schritt10

Der Blattspinat:

Schritt11

Die Schalotten in der Butter anschwitzen und den möglichst trockenen Spinat dazu geben,; salzen, pfeffern und mit Muskatnuss würzen.

Schritt12

2 - 3 min. bei geschlossenem Deckel dünsten und auf ein Küchensieb leeren, gut ablaufen lassen.

Schritt13

Nunmehr die Muschelschalen auf einem Backblech mit Salz setzen (Damit sie nicht kippen) und jeweils 1 El Spinat hineingeben. Darüber eine Muschel placieren und mit der Safran Sauce überziehen, "nappieren".

Schritt14

Für 10 - 12 min. in den Vorgeheizten Backofen (Oberste Schiene) schieben, garen und überbacken.

Rezeptart: Fingerfood

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/jacobs-muscheln-und-blattspinat-mit-safran-sauce/>