



Jakobsmuschel auf Tomaten - Blattspinat mit Rotwein Buerre - Blanc

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Exzellente Vorspeise, dabei einfach mit Gekonntgekocht Geling - Garantie

Zutaten

- 12 Jakobsmuscheln ohne Rogen und Muskel
- Etwas Zitronensaft
- 500 g feldfrischer Blattspinat, ohne breite Blattrippen geputzt, mehrfach gewaschen, abgetrocknet
- 2 Schalotten, fein gewürfelt
- 1 kleine Knoblauch Zehe, gepresst
- 2 kleine Tomaten, klein gewürfelt
- 1 reichlicher El Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas geriebene Muskatnuss
- Für Rotwein Beurre - blanc - Blanc:
 - 300 ml Portwein
 - 200 ml Rotwein
 - 70 g Zucker
 - 200 g kalte Butter in kleinen Würfeln
 - Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Rotwein Buerre - Blanc:

Schritt2

Den Zucker goldgelb karamellisieren und mit Rot - und Portwein aufgießen, auf die Hälfte reduzieren lassen.

Schritt3

Kurz vor dem Servieren mit dem Pürrier Stab die Butterwürfel schaumig unter mixen.

Schritt4

Der Tomaten - Blattspinat:

Schritt5

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch in der Butter glasig andünsten und den Spinat dazu geben.

Schritt6

Salzen, pfeffern und mit geriebene Muskatnuss würzen. Zusammenfallen lassen, aber "bissfest halten.

Schritt7

Die Jacobs Muscheln:

Schritt8

Unter fließendem Wasser waschen und wieder trocken tupfen. Salzen, pfeffern und mit etwas Zitronensaft marinieren; leicht mit Mehl bestäuben.

Schritt9

In schäumender Butter und mittlerer Hitze 1 min. von jeder Seite braten, goldbraun Farbe nehmen lassen.

Schritt10

Die Pfanne zurück ziehen und mit der Resthitze etwas nachziehen lassen, glasig - saftig halten.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Auf vorgewärmten Tellern zunächst den Spinat zu einem Bett anrichten, obenauf 3 Jacobs Muscheln p. P. setzen.

Schritt13

Die Rotwein Beurre Blanc drum herum verteilen.

Rezeptart: Warme Vorspeisen **Tags:** Jakobsmuschel, warme vorspeise **Zutaten:**Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/jakobsmuschel-auf-tomaten-blattspinat-mit-rotwein-buerre-blanc/>