



Jakobsmuschel - Gratin auf Blattspinat mit Parmesan und Estragon

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

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

Eine edle, einmalige Delikatesse hier einfach und schnell beschrieben / gemacht

Zutaten

- 8 große, frische Jakobsmuscheln ohne Rogen, küchenfertig
- 1 El frisch geschnittener Estragon
- Für den Spinat:
- 200 g geputzter Blattspinat
- 1/2 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1 kleine Schalotte, fein gewürfelt
- 20 g Butter
- Salz, Pfeffer
- 1 El frisch geriebener Parmesan
- Für die Sauce
- 1 Schalotte in Scheiben
- ½ Knoblauchzehe in Scheiben
- 20 g Butter
- Etwas Mehl
- 50 ml Weißwein
- 1 Spritzer Pernod
- 20 ml Noilly Prat
- 200 ml Fischfond, selber gekocht oder aus dem Supermarkt
- 1 Spritzer Pernod
- 25 ml Sahne
- 40 g Creme fraiche
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Etwas kalte Butter
- Salz, Pfeffer oder gemahlener Chili

Zubereitungsart

Schritt1

Die Soße.

Schritt2

Die Schalotten mit dem Knoblauch in Butter glasig anschwitzen und mit dem Mehl bestäuben.

Schritt3

Den Weißwein, Noilly Prat, Pernod und Fischfond aufgießen, bei mittlerer Hitze auf ein Drittel reduzieren. Die Sahne und Creme fraiche zugeben, aufkochen, nachschmecken und mit etwas kalter Butter schaumig aufmixen.

Schritt4

Der Spinat:

Schritt5

Den geputzten Blattspinat zunächst mehrfach waschen und trocken laufen lassen.

Schritt6

Die Butter aufschäumen, die Knoblauch - und Schalottenwürfel glasig anschwitzen den Spinat zufügen. 2 - 3 min. zusammenfallen lassen. Auf einem Küchensieb und gut ausdrücken, mit Salz, Pfeffer und etwas Parmesan würzen.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Als Häufchen, trocken in den Schalen der Muscheln oder auf einen vorgewärmten Vorspeisenteller setzen.

Schritt9

Die Jacobsmuscheln in gleichmäßige Scheiben schneiden, und fächerförmig obenauf drapieren. Leicht salzen und pfeffern und mit dem gehackten Estragon bestreuen und etwas geriebenen Parmesan darüber geben.

Schritt10

Die aufgeschäumte Soße gleichmäßig verteilen und unter den glühenden Grillstäben des Backofens 3 - 4 min. überbacken

Schritt11

Schritt12

.

Rezeptart: Warme Vorspeisen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/jakobsmuschel-gratin-auf-blattspinat-mit-parmesan-und-estragon/>