






## Jakobsmuscheln in Schale gratiniert

 Schwer  35 min  4 Personen

### Zutaten

- 8 Jakobsmuscheln in der Schale  
Art.-Nr. 80974 auf [www.deutschesee.de/shop](http://www.deutschesee.de/shop)
- 200 g junger Blattspinat
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g Butter
- Chili, nach Belieben
- 2 EL Olivenöl
- 120 ml Weißwein
- Salz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Zucker
- 2 Eigelb
- Weißer Pfeffer
- Cayennepfeffer, nach Belieben
- Zitronensaft, nach Belieben

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

### Zubereitung

#### Schritt 01

Jakobsmuschel vom Corail befreien, das Muskelfleisch trocken tupfen und die Schale säubern. Spinat waschen und verlesen. Schalotte pellen und in feine Streifen schneiden. Knoblauch pellen und hacken. Butter in einem kleinen Topf schmelzen.

#### Schritt 02

Schalotten, Knoblauch und 1 Chiliring in 2 EL Olivenöl anschwitzen. Spinat zufügen und mit 100 ml Weißwein ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Spinat bei milder Hitze zusammenfallen lassen. Die Spinatmischung auf die tieferen Jakobsmuschelschalen verteilen und jeweils 1 Muschel daraufsetzen.

#### Schritt 03

Backofen auf 180 °C vorheizen. Eigelb in eine Metallschüssel geben. Über einem heißen Wasserbad mit je 1 EL kaltem Wasser und Weißwein mit einem Schneebesen schaumig aufschlagen. Mit Salz, weißem Pfeffer, Cayennepfeffer, Zitronensaft und Zucker würzen. Butter zunächst tropfenweise, dann in einem dünnen Strahl unter die Eigelbmasse schlagen, bis die Sauce dicklich wird.

#### Schritt 04

Jede Jakobsmuschel mit einem Klecks Hollandaise überziehen und im vorgeheizten Ofen ca. 7 Minuten überbacken.

#### Tipps & Tricks

Tomatenwürfel in die Hollandaise geben.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür