






## Gratinierte Jakobsmuscheln

 Mittel  30 min  2 Personen

### Zutaten

- 4 Jakobsmuscheln mit Schale  
Art.-Nr. 80974 auf  
[www.deutschesee.de/shop](http://www.deutschesee.de/shop)
- 100 g Kräutermischung  
"Frankfurter Kräuter"
- 2 TL Senf, mittelscharf
- 50 g Butter, weich
- 1 TL Salz
- 50 g Paniermehl
- 3 EL Olivenöl

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

### Zubereitung

#### Schritt 01

Für die gratinierte Haube die Kräutermischung waschen, trocken schütteln und fein hacken. Kräuter mit Senf, Butter, Salz, Paniermehl und 2 EL Olivenöl vermengen.

#### Schritt 02

Nun die Jakobsmuscheln aus den Schalen lösen, waschen und gut trocken tupfen. Schalen waschen und ebenfalls trocken tupfen. Restliches Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Jakobsmuscheln darin von beiden Seiten ca. 2 Minuten anbraten.

#### Schritt 03

Je 2 Jakobsmuscheln in die ausgelösten Schalen setzen. Aus der Kräutermasse kleine Portionen formen und diese auf die Jakobsmuscheln setzen. Anschließend auf der obersten Schiene 3–4 Minuten im Ofen bei 220 °C gratinieren. Jakobsmuscheln aus dem Ofen nehmen und servieren.

#### Tipps & Tricks

Eine Frankfurter Kräutermischung besteht traditionell aus Borretsch, Kerbel, Petersilie, Kresse, Pimpinelle, Sauerampfer und Schnittlauch.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür