

Überbackene Jakobsmuscheln

Für zwei Personen

9 Jakobsmuscheln	3 Scheiben Toastbrot	100 g Champignons
1 Zitrone	1 Ei	1 EL Butter
1 EL Mehl	2 EL Parmesan, frisch	3 EL Schlagsahne
400 ml Fischfond	100 ml Weißwein, trocken	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	1 Zweig Oregano	1 Zweig Dill
Meersalz, Pfeffer		

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Zitrone waschen und halbieren. Einen Esslöffel von dem Saft herauspressen und über die Jakobsmuscheln träufeln. Etwa die Menge eines Esslöffels von dem Dill abzupfen und fein hacken. Ebenfalls über die Muscheln geben. Einen Topf mit der Butter erhitzen, das Mehl einrühren und mit Wein ablöschen. Gut verrühren und mit dem Fond aufgießen. Jeweils die Menge eines Esslöffels von dem Thymian, Rosmarin und Oregano abzupfen und klein hacken. Die Kräuter in den Topf geben, salzen und pfeffern und etwa acht Minuten köcheln lassen, danach vom Herd nehmen. Gegebenenfalls mit Fond verdünnen. Das Ei aufschlagen und trennen. Das Eigelb mit der Sahne verquirlen und in den Topf geben. Das Toastbrot entrinden und etwa sechs Esslöffel davon klein bröseln. Die Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden. Die Jakobsmuscheln mit den Champignons auf zwei kleine Auflaufformen verteilen und mit der Soße übergießen. Den Parmesan mit den Toastbröseln vermengen und darüber streuen. Die Auflaufformen in den Ofen geben und 15 Minuten lang darin garen, bis es knusprig überbacken ist. Die Auflaufform mit den überbackenen Jakobsmuscheln anrichten und servieren.

Jörg Tews am 28. Februar 2014