

# Gratiniertes aus dem Meer, Weißwein-Sahne-Soße, Feldsalat

## Für zwei Personen

### Für die Jakobsmuscheln:

4 Jakobsmuscheln	250 g graue Crevetten	500 g Champignons
200 g geriebener Käse	50 g Butter	5 EL Paniermehl

### Für die Sauce:

1 Zitrone, Saft	50 g Butter	0,5 Glas weißer Wein
250 ml Sahne	3 EL Mehl	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

### Für den Salat:

150 g Feldsalat	125 g Speck	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
1 Zitrone, Saft	50 g Pinienkerne	4 Walnüsse
1 EL Senf	1 TL Zucker	2 EL brauner Balsamico
1 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für die Jakobsmuscheln:

Jakobsmuscheln in einem Topf mit Wasser kochen und das Wasser für die spätere Sauce aufbewahren. Die Champignons in einer Pfanne anbraten. Die Jakobsmuscheln in Schalen verteilen, Crevetten, und Champignons dazu legen.

Die Sauce nach nachfolgendem Rezept zubereiten und über dem Gericht verteilen. Den geriebenen Käse darüber geben. Etwas Paniermehl darüber streuen und ein kleines Stück Butter darauf geben.

Für ca.10 bis 15 Minuten in den Backofen geben, bis der Käse schön braun wird.

### Für die Sauce:

Ein Stück Butter in einer Pfanne schmelzen lassen, mit Mehl bestreuen und gut verrühren. Den Saft der Zitrone auspressen.

Sahne, Wein, Zitronensaft und das Wasser der gekochten Jakobsmuscheln dazugeben. Sauce aufkochen lassen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

### Für den Salat:

Den Speck fein würfeln und in einer Pfanne kross anbraten. Walnüsse ein wenig zerkleinern und mit den Pinienkerne zum Speck hinzufügen und kurz mit rösten. Speck mit den Nüssen auf einem Stück Küchenpapier verteilen, sodass überschüssiges Fett aufgefangen wird und weiter abkühlen lassen.

Den Feldsalat im kalten Wasser waschen und vorsichtig trocken tupfen. Die Knoblauchzehe abziehen und zerdrücken. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Olivenöl und Balsamico-Essig in eine Schüssel geben und verrühren. Knoblauch, Senf und 1 EL Zitronensaft hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Feldsalat, die gebratenen Speckwürfel mit den Nüssen hinzugeben und alles verrühren.

Überbackenes aus dem Meer mit Weißwein-Sahne-Sauce und Feldsalat auf Tellern anrichten und servieren.

Jeremy Hons am 11. April 2017