



Gratinierte Jakobsmuscheln

Diese Vorspeise kommt sehr elegant und lecker daher. Eine leckere und duftende Panade mit verschiedenen Kräutern wie Thymian, Majoran und Petersilie. Diese Vorspeise ist sehr einfach und schnell zuzubereiten.

Zutaten

8 etwas grössere Jakobsmuscheln
100 g Brotkrume
Pfeffer und Salz nach Bedarf
40 g Olivenöl
Schale einer Zitrone
1 Bund Petersilie
einige Zweiglein Thymian und Majoran

Zubereitung

Wir beginnen mit der Panade. Vom Brot nur die Brotkrume verwenden oder als alternative verwendet ihr Toastbrot. Schneidet dabei den Rand weg. Brotkrume in Würfel schneiden. In den Mixtopf des Thermomixes geben oder in einen anderen Mixer. Öl, Salz und Pfeffer begeben. Die Kräuter sowie die abgeriebene Schale einer Zitrone dazu geben.

Nun alles gut mixen damit eine krümelige Panade entsteht. Mit diesen Mengenangaben bekommt ihr eine feuchte Panade hin, somit wird das Ganze nicht zu trocken.

In der Zwischenzeit den Ofen auf 180° C vorheizen.

Ein Backblech bereitstellen. Die Muscheln darauf legen und die Jakobsmuscheln in die Muscheln legen. Die Jakobsmuscheln komplett mit Panade zudecken.



In den vorgeheizten Ofen schieben und ca. 15 Minuten backen oder solange bis die Panade eine leichte Kruste bekommt.

Die gratinierten Jakobsmuscheln sofort servieren.

Alternative

Wer die geriebene Zitrone nicht sonderlich mag, kann diese weglassen und mit Cherrytomaten ersetzen. Die Cherrytomaten nicht hacken, sondern in kleine Würfel schneiden und zur Panade geben.

