

Coquilles St-Jacques

(7 Stück)

Zutaten:

21 ausgelöste Jakobsmuscheln
6 – 9 Essl. Brandy, z.B. Veterano
3 – 4 Essl. Butter
7 leere Jakobsmuschel-Schalen

Sauce:

Veterano
6 dl Doppelrahm
6 Eigelb
3 Prisen Salz
weisser Pfeffer
3 Messerspitze Muskat
3 Messerspitze Curry
6 Essl. geriebener Sprinz

6. Essl. Paniermehl

Zubereitung:

Muscheln mit Haushaltspapier trocknen, mit Veterano beträufeln und 30 Minuten zugedeckt kühl stellen. Butter in der Bratpfanne warm werden lassen. Muscheln abtropfen, Flüssigkeit beiseite stellen. Muscheln sehr kurz, d.h. ca. ½ Minute, braten, ohne Farbe annehmen zu lassen. Jakobsmuschel-Schalen leicht einfetten, dann, damit sie nicht zur Seite kippen, auf ein reichlich mit Salz bestreutes Backblech legen. Muscheln in Schalen geben. Zutaten der Sauce gut verrühren, über die Muscheln geben. Paniermehl darüber streuen. Ca. 8 Minuten in der Mitte des auf 220° Grad vorgeheizten Ofens gratinieren.

