

Jakobsmuschel-Töpfchen mit Fenchel und Parmesan-Crackern

Für zwei Personen

6 Jakobsmuscheln	2 Fenchelknollen	150 g Parmesan, gerieben
150 g Sahne	25 g Butter	1 EL Anisschnaps
Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Fenchelknolle waschen, putzen und in feine Scheiben schneiden. In einem Topf die Butter zerlassen und den geschnittenen Fenchel darin etwa acht Minuten anschwitzen, dabei immer wieder umrühren. Den Fenchel mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend den Anisschnaps und die Sahne hinzugeben und alles circa zwölf Minuten bei milder Hitze köcheln lassen. Anschließend vom Herd nehmen und beiseite stellen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den geriebenen Parmesan darauf in Kreisen mit circa sieben Zentimeter Durchmesser verteilen. Dabei darauf achten, dass die Kreise weit genug voneinander entfernt sind. Das Backblech für etwa sieben Minuten in den Ofen geben. Die Fenchel-Sahne-Mischung in eine Auflaufform geben und für circa 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Die Parmesancracker aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen. Die Jakobsmuscheln waschen, trocken tupfen und von allen Seiten mit Olivenöl bestreichen. Eine Pfanne stark erhitzen und die Jakobsmuscheln darin von beiden Seiten kurz anbraten. Anschließend die Jakobsmuscheln mit in die Auflaufform geben und diese die restliche Zeit der vorhergesehenen 15 Minuten im Backofen garen lassen. Die Auflaufform aus dem Ofen nehmen und mit den Parmesan Crackern garnieren und anschließend servieren.

Karlheinz Schwarz am 05. Februar 2013