

Überbackene Jakobsmuscheln

Für 2 Personen

4 Jakobsmuscheln mit Schale	2 Schalotten	2 Zehen Knoblauch
4 Tomaten	10 g Butter	4 EL Olivenöl
4 EL Portwein	100 ml Fischfond	25 g Parmesan
20 g Semmelbrösel	2 Zweige Petersilie	1 TL Zucker
0,5 Baguette	Piri-Piri-Gewürz	Paprikapulver, edelsüß
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 160 Grad Oberhitze vorheizen. Die Tomaten kreuzweise einritzen und in kochendem Wasser blanchieren. Anschließend Schale und Strunk entfernen und das Fruchtfleisch klein schneiden. Die Schalotten abziehen und fein schneiden. Den Knoblauch abziehen und ebenfalls fein schneiden. Den Knoblauch zusammen mit den Schalotten in drei Esslöffeln Olivenöl anschwitzen. Mit Zucker karamellisieren und die Tomaten hinzugeben. Den Fischfond angießen und aufkochen lassen. Mit Portwein, Paprikapulver, Pfeffer, Salz und Piri Piri abschmecken. Das Muschelfleisch aus der Schale befreien, waschen und trocken tupfen. Die Butter und einen Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Jakobsmuscheln darin von beiden Seiten etwa eine Minute scharf anbraten. Die Muschelschalen säubern. Die Petersilie fein hacken. Das Muschelfleisch in die Muschelschalen geben und mit der Tomatensoße übergießen. Anschließend die Semmelbrösel und die Petersilie darüber streuen und den Parmesan darüber reiben. Die Schalen in den Backofen geben und vier Minuten überbacken. Das Brot in Scheiben schneiden. Die Jakobsmuscheln zusammen mit dem Brot auf Tellern anrichten und servieren.

Jörg Binnemann am 08. September 2009