

Florentiner Jakobsmuscheln



Zutaten für 10 Personen:

3	Schalotten
2	Knoblauchzehen
1 kg	frischer Spinat oder wahlweise TK
1	Zitrone
50 g	Butter
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
200 g	Crème fraîche
40	Jakobsmuscheln (ausgelöstes Muschelfleisch ohne Rogen)
1 dl	Olivenöl
100 g	Butter
etwas	Mehl

Zubereitung:

Schalotten schälen und fein würfeln.
Knoblauch schälen und fein hacken.
Spinat putzen, gründlich waschen und abtropfen lassen.
Zitrone waschen, trocken reiben und die Schale abreiben.
Zitrone auspressen.

Butter in einem Topf erhitzen.
Schalotten, Knoblauch und Zitronenschale darin ca. 2 Minuten andünsten, den Spinat zugeben.
Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
Crème fraîche zugeben und ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Jakobsmuscheln waschen und trocken tupfen.
Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und etwas ziehen lassen.
Die Jakobsmuscheln mit wenig Mehl bestäuben, damit sie beim Braten nicht kleben.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Jakobsmuscheln beidseitig braten goldgelb braten. Sie müssen noch etwas glasig sein, damit sie nicht trocken werden.

Die gebratenen Jakobsmuscheln bei ca. 80°C warm stellen und durchziehen lassen.
Den Bratensatz mit Butter und Zitronensaft auflösen und etwas aufschäumen.

Spinat und Jakobsmuscheln auf warmen Tellern anrichten und mit der Zitronenbutter beträufeln.