

Gratinierte Jakobsmuscheln mit Speck und Salbei

Für 4 Personen

8 Jakobsmuscheln	4 Schalen	8 Scheiben Speck
4 EL Olivenöl	16 Salbeiblätter	100 ml Weißwein
5 Pfefferkörner, zerstoßen	1 Lorbeerblatt	125 g Butter, flüssig
2 Eier	Salz	Pfeffer

Die Muscheln waschen und trocknen, in dünne Scheiben schneiden und in den Schalen verteilen. Speck in einer Pfanne kross braten. Die Salbeiblätter in dem Olivenöl frittieren und mit dem Speck über die Muscheln verteilen. Weißwein mit den zerstoßenen Pfefferkörnern und dem Lorbeerblatt in einen Topf geben und auf die Hälfte reduzieren. Die Flüssigkeit passieren und nach und nach mit dem Eigelb aufmixen. Nach und nach die flüssige Butter einarbeiten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hollandaise auf die Muscheln geben und unter dem Grill im Backofen kurz gratinieren.

Steffen Henssler am 22. Mai 2009