

Gratinierte Jakobsmuscheln mit Speck und Salbei

Rezept für vier Personen

Zutaten:

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



Zubereitung:

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 den Eigelben 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.