

Raclette-Rezept

Jakobsmuschel auf Anisspinat

mit Gruyer überbacken

Zutaten für 4 Pfännchen:

50 g frischen jungen Spinat

1 TL kleine Zwiebel

4 Stück kleine Jakobsmuscheln

1 TL Butter

1 cl Pernod

1 Limone

60 g Gruyer

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Als Garnitur Queller (frisch von der CITTI SEAFOOD Theke) und Cranberris

Zubereitung:

Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Den Spinat waschen und trocken tupfen. Die feinen Zwiebelwürfel in Butter glasig werden lassen und den Spinat dazu geben. Den Pernod hinzufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf die Förmchen verteilen (kann auch schon ausgekühlt sein).

Die Jakobsmuschel halbieren, mit Limonen-Saft, etwas Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und auf den Spinat legen. Mit dem geriebenen Gruyer bestreuen und überbacken.