



Anzahl: 4 Personen

Rezeptgruppe: Vorspeise

## Jakobsmuscheln auf Spinatbeet mit Safranschaum

### Zutaten für die Sauce

**4 Personen**

1 TL Butter  
1 Schalotte fein gehackt  
0.5 Briefchen Safran  
1.5dl Gemüsebouillon  
1dl Rahm  
Salz und Pfeffer nach Bedarf

### Zutaten für die Sauce

**18 Personen**

3 TL Butter  
3 Schalotten fein gehackt  
2 Briefchen Safran  
6dl Gemüsebouillon  
4dl Rahm  
Salz und Pfeffer nach Bedarf

### Zubereitung Sauce

1. Butter warm werden lassen und die Schalotten andünsten. Safran ca. 1 Minute mitdünsten.
2. Gemüsebouillon dazu giessen, aufkochen, Hitze reduzieren und auf ca. 1/3 einkochen lassen, durch ein Sieb passieren.
3. Rahm dazu giessen, nur noch heiss werden lassen.

## Zutaten für den Spinat und die Muscheln

### **4 Personen**

300 g Spinat  
1 EL Butter  
0.5 Briefchen Safran  
4 Jakobsmuscheln  
Bratbutter zum Braten  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

### **18 Personen**

1kg 200 g Spinat  
3 EL Butter  
2 Briefchen Safran  
18 Jakobsmuscheln  
Bratbutter zum Braten  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung

1. Blattspinat gründlich waschen, im Salzwasser blanchieren, abkühlen und mit einer Schöpfkelle abschöpfen. Blanchierten Spinat auspressen!
2. Butter in derselben Pfanne erhitzen. Safran andünsten, Spinat ca. 5 Minuten mitdämpfen, zugedeckt warmhalten.
3. Muscheln mit Haushaltspapier trocken tupfen. Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Muscheln portionenweise beidseitig je ca. 90 Sekunden glasig braten, würzen.
4. Spinat auf den vorgewärmten Tellern verteilen, Muscheln darauf anrichten. Die Sauce mit dem Stabmixer aufschäumen und dazu servieren oder über die Muscheln verteilen. Mit einem Blätterteigherz (für die Frauen) oder einem Blätterteigstern (für die Männer) garnieren. Blätterteiggebäck nicht in die Sauce oder in den Spinatfond legen!!

## Tips

Beim Spinat grobe Stiele entfernen. Statt frischen kann man auch aufgetauten Spinat verwenden.

Den Safranschaum kann man einen halben Tag im Voraus zubereiten. Danach zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.