

SINGLE REZEPT

**DER FRISCH-FISCH**

Jakobsmuscheln

Gratin

1 Person 7 Jakobsmuscheln
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Gratinsauce:

1 KL Butter

Zwiebel, gehackt

Knoblauch, gehackt

1 dl Sauce Hollandaise (Fertigprodukt)

Kräuter, gehackt (Petersilie, Dill, Kerbel, Schnittlauch)

1 EL Paniermehl



SINGLE REZEPT

Serie Vier
58/70

von Andreas Altorfer

Jakobsmuscheln

Gratin

Jakobsmuscheln beidseitig würzen.

Zwiebel und Knoblauch in Butter dünsten. Sauce Hollandaise dazugeben und ca. 5 Min. kochen lassen. Gehackte Kräuter dazu.

Die Sauce in der Gratinplatte verteilen. Jakobsmuscheln in die Gratinsauce legen. Paniermehl darüber streuen. Im Ofen bei 230°C ca. 6–8 Min. gratinieren.

Tipp

Die Gratinsauce mit Cognac parfümieren oder mit Orangen-/Limettenschalen verfeinern. Mit derselben Gratinsauce kann auch jedes Süsswasser- oder Meerfischfilet ohne Haut zubereitet werden.

**DER FRISCH-FISCH**
www.der-frisch-fisch.ch

Siehe auch unsere
Rezepte-Edition

SINGLE REZEPT Serie Eins, Zwei, Drei /FRISCH-FISCH Menü 1+2/
Fisch in der PFANNE /Fisch auf dem GRILL /Fisch im OFEN /
SAUCE zu Fisch /Fisch im WOK /Fisch im TOPF /SASHIMI