

4 Pax

Jakobsmuschelsoufflé

Zutaten

200 g	Jakobsmuscheln TK
150 g	Butter flüssig
150 g	Obers
100 g	Ei

Weiteres:

Salz
Pfeffer

Arbeitsbeschreibung

Muscheln ohne Coraille mit Salz und Pfeffer würzen, mixen, Eier, flüssige Butter und Obers mitmixen. In gefettete Timbaleformen abfüllen und 15 min. pochieren.

Blattspinat:

Blattspinat zupfen und waschen. Butter aufschäumen lassen, Nüsse dazugeben, dann den rohen Spinat dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Anrichten

Spinat auf Teller geben, Soufflé darauf anrichten und mit weißem Schaum und Balsamicoglace vollenden.