Schwertmuscheln Beurre provencale

dg: ssg

Kochzeit 5 Minuten

2 Personen

12 Schwertmuscheln
100 g *Beurre provencale

Die Schwertmuscheln in einer mit kaltem Salzwasser gefüllten Schüssel 10 Minuten unter fliessendem Wasser entsanden. Abtropfen lassen und trocknen.
Anschliessend mit einem scharfen Küchenmesser entlang der Öffnung einschneiden. Überprüfen, ob sich in den beiden Schalen kein Sand mehr befindet. Siphonkopf und Darm (dunkle Teile) entfernen.
Ofen auf 200 Grad (Stufe 5/6) vorheizen.
Mit einem Messer einen Muschelteil mit genügend *Beurre provencal bestreichen, die Schale schliessen und zusammenbinden, um den Verschluss während des Kochens zu gewährleisten.
Die gefüllten Muscheln in eine Auflaufform Legen. Im Ofen 5 Minuten garen. Mehrmals mit dem Bratjus begiessen.
Sofort in derselben Gratinform servieren.

***Beurre provencal dg: sg-ssg**
4 Personen
Leicht und schnell

Mittlere Portion
6 bis 8 Knobli, geraffelt
2.5 dl Olivenöl
125 g Butter demi-sel
1 schönes Sträusschen Liscio, gehackt
3 Sardellen entsalzen, feinhacken
Halber KL Cognac
Wenig Salz, gemörsert & Pfeffer, grobgemahlen

Folgende Zutaten mischen oder zerdrücken: Knobli, Liscio, wenig oder kein Salz (da gesalzene Butter und Sardellen) und Pfeffer. Dann Kühlstellen.

Man erhält eine cremig-glatte Crème, welche gut zu gebackener Dorade, Jakobsmuscheln, Abalone, Schwertmuscheln etc. passt.