

Gebratene Jakobsmuscheln auf Blattspinat

12 Jakobsmuscheln
2 Limetten
300 g Blattspinat
1 Knoblauchzehe
2 cl Pernod
20 g Butter
2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer, Muskat

Spinat waschen, abtropfen lassen und die Stiele entfernen. Knoblauch fein schneiden. Die Jakobsmuscheln längs aufschneiden und dabei den Muskel durchtrennen. Die Muscheln aus der Schale nehmen und von Sand befreien. Muscheln auf Küchentrepp legen und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann in einer Pfanne mit sehr heißem Olivenöl von beiden Seiten je 1 Minute braten.

In einer separaten Pfanne den Knoblauch ganz kurz in Butter schwenken, dann Spinat und Pernod zugeben und mit Salz und Muskat würzen. Spinat nur 2 Minuten garen, dann anrichten. Die Muscheln auf den Spinat setzen.

Aus 2 EL Olivenöl und Limettensaft eine Sauce aufschlagen und diese über die Muscheln geben. Mit Pfeffer aus der Mühle bestreuen und servieren.