Jakobsmuscheln, Miesmuscheln und Scampi mit Steinpilzen gratiniert

1 Knoblauchzehe und **½ Bund Petersilie** grob hacken. Zusammen mit **8 Miesmuscheln**, geputzt, und **½ dl Weisswein** in einen grossen Topf geben, zudecken, und unter häufigem Rütteln aufkochen. Während drei Minuten köcheln, bis sich die Muscheln geöffnet haben. Abgiessen und das Muschelfleisch auslösen.
100 g Spinat putzen und blanchieren. **1 Steinpilz** in feine Streifchen schneiden.
Zwei Gratinförmchen mit **Butter** auspinseln. Ein Bett aus Spinatblättern hineinlegen. Darauf **4 Jakobsmuscheln**, **6 Scampi** und das Muschelfleisch verteilen und mit **Pfeffer aus der Mühle** und **wenig Paniermehl** bestreuen. Obenauf die Steinpilzstreifchen setzen. Aus **20 g Butter**, **30 g Mehl** und **2,5 dl Milch** eine Béchamelsosse rühren und den Gratin damit umgiessen. Mit **Parmesan** bestreuen.
Backen: im auf 200° vorgeheizten Ofen 8 Minuten.