

## *Jakobsmuscheln «Minmore House»*

*Bei diesem Rezept hatte wohl der Schlossgeist des Minmore House in Glenlivet seine Hand im Spiel!*

**½ Päckli Kartoffelstock** nach Packungsanweisung zubereiten und mit **Pfeffer aus der Mühle** und **Muskat** würzen (für zwei Personen lohnt sich der Aufwand selbst zubereiteten Kartoffelstockes bei dieser Kleinstmenge ausnahmsweise einfach nicht – bei mehr Personen selbstverständlich schon oder aber, die leckerste Lösung: es hat noch Kartoffelstockreste vom Vortag!).

In der Bratpfanne **Butter** schmelzen und darin **6 Jakobsmuscheln**, mit **Pfeffer aus der Mühle** bestreut, auf den Punkt braten.

**½ dl Halbrahm**, **¼ dl Noilly Prat** und **1 dl Fischfond** zusammen in einem Topf aufkochen. In fünf Minuten unter Rühren zu einer dicklichen Sosse köcheln, allenfalls etwas **Maizena** zugeben.

Den Kartoffelstock in einen Spritzsack mit Zackentüte füllen und in zwei Gratinförmchen dem Rand entlang dressieren. Die Jakobsmuscheln mitten hinein setzen und mit der Sosse beträufeln.

Backen: im auf 200° vorgeheizten Ofen 15 Minuten.

