



# Jakobsmuschel gegart im Hummersud

Markus Arnold



## Rezept für 4

### Zutaten

4 Stk Jakobsmuscheln  
ausgelöst  
4 Stk  
Jakobsmuschelschalen  
(ganze Muscheln mit  
Deckel)  
200 g Hummerfond  
20 g Nussbutter  
300 g frischer Zopfteig  
20 g Butter  
1 Prise Salz  
1 Prise Pfeffer  
10 g Trüffel schwarz

### Zubereitung

Jakobsmuschel im Eiswasser sauber waschen und trockentupfen. Anschliessend halbieren und in die untere Jakobsmuschelschale legen, mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Hummerfond gleichmässig in die Schalen giessen. Die Unterseite des Deckels leicht mit Butter bestreichen und auf die Jakobsmuschel legen. Den Zopfteig vierteln und ausrollen. Die Jakobsmuschel mit dem ausgerollten Zopfteig an den Seiten verschliessen und diesen fest andrücken. Im Ofen bei 200 °C fünf Minuten backen. Vorsichtig herausnehmen und den Zopfteig von der Muschelschale lösen. Deckel entfernen und etwas Nussbutter hinzugeben. Den schwarzen Trüffel fein über die glasige Jakobsmuschel hobeln und den Zopfteig separat dazu servieren. Um das Servieren zu erleichtern, kann die Muschelschale auf etwas nassem Salz platziert werden.