



## Gratinierter Jakobsmuscheln mit Chiccoré und Granatapfel

### Zutaten:

Jakobsmuscheln (6 für Vorspeise, 10 für Hauptspeise)  
1/2 Granatapfel  
1/2 Zwiebel  
weißer und grüner Spargel  
1/2 Chiccorée  
1 Schuss Portwein  
1 Zitrone  
1-2 Scheiben Toast  
1 Zehe Knoblauch  
Butter  
2 EL Zucker  
Salz, Pfeffer



### Zubereitung:

Heizen Sie die Pfanne vor. Schneiden Sie den Chiccorée (ohne Strunk), die Zwiebeln und den Knoblauch in Würfel. Geben Sie alles in die Pfanne mit Olivenöl und braten sie den Chiccorée gold-braun an.

Schaben Sie mit einem Löffel den Granatapfel aus und schneiden Sie den Spargel in 1cm-großen Stücke. Geben Sie alles in die Pfanne hinzu. Löschen Sie mit dem Portwein ab.

Geben Sie dann Zucker und Zitronensaft hinzu. Alles salzen und pfeffern und 2 Minuten köcheln lassen.

Legen Sie die Jakobsmuscheln in eine Pfanne. Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft darüber geben.

Entfernen Sie die Kruste vom Toast und zerreiben Sie ihn dann mit der Hand. Geben Sie die Toastbrösel und ein Stück Butter auf jede Jakobsmuschel. Die Pfanne schieben sie dann bei 180°C für 5 Minuten in den Ofen.

In die Pfanne mit dem Chiccorée noch ein Stück Butter als Soße hinzu geben und dann schön auf einen Teller anrichten.

Das Gericht eignet sich als Vor- und Hauptspeise.

Fertig! Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit! :)