Föhrer Muscheln überbacken, als Vorspeise

Für 4 Personen

Zutaten:

1,5 kg frische Föhrer Muscheln, 60 g Schalotten, 150 g Frischkäse mit feinen Kräutern (70 g Fett), 1 EL feingeschnittenes Basilikum, 2 EL Schlagsahne, 200 g feste Tomaten, 4 Eßlöffel frisch geriebenes 2 Tage altes Weißbrot

Zubereitung:

1. Die Föhrer Muscheln in leichtem Salzwasser kochen, bis sich die Schalen geöffnet haben.
2. Inzwischen die Schalotten hacken und mit Käse, Kräutern und Sahne verrühren.
3. Die Tomaten überbrühen, abziehen, vierteln, entkernen und in schmale Streifen schneiden.
4. Das Muschelfleisch aus den Schalen nehmen, dabei die größeren Schalen zum Überbacken aufbewahren.
5. Das Muschelfleisch jeweils in eine Schalenhälfte setzen, Tomatenstreifen zulegen und Käsecreme darüberstreichen.
6. Die gefüllten Muschelschalen auf ein Backblech legen, mit dem geriebenen Brot bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad ca. 10-15 Min. überbacken (gratinieren).