

## Maiskuchen mit Moules

### Für eine Form von 26 cm Durchmesser:

2 kg Mies- oder Bouchotmuscheln  
500 g Blattspinat  
1 EL Olivenöl  
5 EL feine Zwiebelwürfel  
1 dl Weisswein  
Pfeffer  
Salz  
3 EL Butter  
geriebene Muskatnuss  
Butter für die Form  
6 dl Bouillon  
150 g feiner Maisgriess  
3 Eier  
2 dl Halbrahm

Die Muscheln und den Spinat rüsten und waschen. Die Hälfte der Zwiebelwürfel im Öl dünsten. Die Muscheln und den Wein hinzufügen, mit Pfeffer würzen. Zugedeckt etwa 4 Minuten garen und zum Auskühlen beiseite stellen. Das Muschelfleisch aus den Schalen nehmen und trockentupfen. Den Spinat 2 - 3 Minuten in kochendes Salzwasser geben, abschrecken, abtropfen lassen und ausdrücken. Die restlichen Zwiebeln in 2 Esslöffeln Butter farblos dünsten. Den Spinat zugeben, salzen, pfeffern und mit Muskat würzen. Die Form mit Butter ausstreichen. Die Bouillon würzen und zusammen mit der restlichen Butter aufkochen. Den Mais einrieseln lassen und unter Rühren 6 - 8 Minuten kochen. Den Maisbrei in die Form füllen, glatt streichen und dabei einen Rand formen. Den Spinat und das Muschelfleisch darauf verteilen. Die Eier zusammen mit dem Rahm verrühren, würzen und über den Kuchen verteilen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180°C etwa 45 Minuten backen. Aus der Form nehmen und heiss servieren.