

Gegrillte Jakobsmuscheln auf Fenchel-Gemüse

Für 2 Personen

6 Jakobsmuscheln, ausgelöst	400 g Fenchel, mit Grün	100 g Staudensellerie
80 g Butter	150 ml Weißwein, trocken	6 Orangen, unbehandelt
3 Safran-Fäden	2 Schalotten	2 Tomaten
1 Zitrone, unbehandelt	2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian
Olivenöl	Salz	Pfeffer, weiß

Die Orangen halbieren und auspressen und den Saft auf die Hälfte reduzieren lassen. Anschließend die Butter dazu geben und mit dem Pürierstab aufmixen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Fenchel und den Sellerie in feine Streifen schneiden. Die Schalotten abziehen und in feine Ringe schneiden. Die Zitrone halbieren und pressen. Die Fenchel und Selleriestreifen und die Schalottenringe in etwas Olivenöl andünsten und mit dem Zitronensaft ablöschen. Nun den Weißwein und die Safran-Fäden dazugeben und das Ganze etwa zehn Minuten köcheln lassen. Die Tomaten kreuzweise einschneiden, in kochendem Wasser abbrühen, die Haut abziehen und würfeln. Das Fenchelgrün fein hacken und mit den Tomaten unter das Fenchel-Sellerie-Gemüse heben. Anschließend das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Jakobsmuscheln mit den Rosmarin- und den Thymianzweigen in etwas Olivenöl kurz anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gemüse auf dem Teller anrichten, die Jakobsmuscheln dekorativ darauf platzieren, mit der Orangenbutter beträufeln und mit den gegrillten Kräutern garnieren.

Markus Bastin am 22. September 2009