

Grüner Spargel mit Serrano-Schinken, und Jakobsmuscheln

Für zwei Personen

4 Jakobsmuscheln	200 g Serranoschinken	500 g grüner Spargel
1 unbehandelte Zitrone	1 unbehandelte Orange	1 Knolle Knoblauch
4 Eier	200 g Butter	1 EL Olivenöl
100 ml Orangensaft	1 Thymianzweig	schwarzer Pfeffer, Meersalz

Den Spargel schälen. Das Olivenöl und einen Teelöffel Butter in einer Pfanne erhitzen und den Spargel unter mehrmaligem Wenden circa zehn Minuten anbraten. Die Eier trennen. Den Orangensaft in einer Schüssel mit den Eigelben verrühren und im Wasserbad aufschlagen, bis sich eine feste Crème bildet. Die restliche Butter bei sanfter Hitze zerlassen und erst tropfenweise, dann in dünnem Strahl in die Crème einrühren, damit die Soße sich gut bindet. Die Zitrone auspressen und etwas Schale von der Orange reiben. Die Crème anschließend mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken sowie mit der Orangenschale verfeinern. Den fertig gebratenen Spargel aus der Pfanne nehmen und mit dem Serranoschinken umwickeln. Die Jakobsmuscheln waschen, trocken tupfen und mit dem ungeschälten Knoblauch und dem Thymianzweig von jeder Seite circa 45 Sekunden anbraten. Die Jakobsmuscheln mit Salz und Pfeffer würzen. Den gebratenen grünen Spargel mit dem Serranoschinken, der Orangen-Hollandaise und den Jakobsmuscheln auf Tellern anrichten und servieren.

Doreen John am 10. Juli 2012