

Gebratene Jakobsmuscheln mit Orangen-Butter-Soße

Für zwei Personen

6 Jakobsmuscheln, ausgelöst	2 Schalotten	3 Bio-Orangen
$\frac{1}{2}$ Bund Kerbel	150 g Butter	2 EL Butter
100 ml Geflügelfond	250 ml lieblicher Weißwein	Salz
schwarzer Pfeffer		

Die Schalotten abziehen und in kleine Würfel schneiden und sie in einem Topf mit einem Esslöffel Butter glasig andünsten. In der Zwischenzeit die Orangen auspressen. Die Schalotten mit dem Weißwein ablöschen. Den Orangensaft und den Geflügelfond dazugeben und das Ganze reduzieren. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren, damit sie ganz fein und frei von Stückchen ist. Die 150 Gramm Butter dazugeben. Die Jakobsmuscheln waschen, die restliche Butter erhitzen, die Muscheln darin von jeder Seite ein bis zwei Minuten braten, salzen und pfeffern. Die Jakobsmuscheln auf einem Teller anrichten. Mit der Orangen-Butter-Sauce garnieren und servieren.

Sahada Ibrahim am 23. August 2013