

Jakobsmuscheln, Orangen-Couscous-Salat und Chorizo-Öl

Für zwei Personen

Für die Jakobsmuscheln:

2 Jakobsmuscheln 3 EL Olivenöl Salz
Pfeffer

Für den Salat:

75 g Couscous 15 g Pinienkerne 15 g Rosinen
2 Orangen 2 Zweige Koriander 3 Zweige glatte Petersilie
1 Zitrone 3 EL Olivenöl Salz
Pfeffer

Für das Chorizo-Öl:

50 g Chorizo 1 Knoblauchzehe 50 ml Olivenöl
1 Zweig Thymian 1 Zweig Rosmarin 1 Lorbeerblatt
Paprikapulver Salz Pfeffer

Für die Dekoration:

40 g Feldsalat 40 g Friséesalat

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Orangen-Couscous-Salat Couscous in eine Schüssel geben. Orangen auspressen und 100 Milliliter Orangensaft in einem Topf aufkochen, über den Couscous gießen, alles gut durchmischen und kurz quellen lassen. Schale einer Orange abreiben. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten, anschließend grob hacken. Rosinen halbieren. Koriander waschen, trocken wedeln und einen halben Teelöffel Blätter hacken. Petersilie abbrausen, trocken wedeln und einen halben Esslöffel fein hacken. Zitrone halbieren und auspressen.

Orangenschale, Petersilie, Koriander, einen Spritzer Zitronensaft, Olivenöl, Pinienkerne und Rosinen unter den Couscous mischen und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Chorizo-Öl Chorizo häuten und in kleine Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. 40 Gramm Chorizo-Würfel mit Knoblauch in einem Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne anbraten. Thymian, Rosmarin und Lorbeerblatt hinzufügen. Das restliche Olivenöl dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und alles bei schwacher Hitze kurz ziehen lassen, bis sich das Öl rötlich verfärbt hat. Die Mischung durch ein feines Sieb passieren und die restlichen Chorizo-Würfel untermischen.

Jakobsmuscheln waschen, trocken tupfen, salzen, pfeffern und in Olivenöl von beiden Seiten kurz, aber scharf in einer Pfanne anbraten. Anschließend etwa zwei Minuten im Ofen weiter garen lassen.

Orangen-Couscous-Salat in einen Ausstechring drücken und jeweils mittig auf Teller platzieren. Je eine gebratene Muschel darauf setzen und mit dem Chorizo-Öl umgießen. Feld- und Friséesalat waschen, trocken wedeln und das Gericht damit garnieren und servieren.

Gudrun Katzmann am 02. August 2016