

Vorspeisen

Gratinierte Jakobsmuscheln auf Spargelgemüse mit Orangenbutter

Zutaten für 4 Portionen:

Orangenbutter:

- 500 ml Orangensaft
- 50 g Butter

Jakobsmuscheln:

- 4 Jakobsmuscheln
- 3 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Thymianzweige
- Rosenblütensalz
- weißer Pfeffer
- 70 g weiche Butter
- 50 g Weißbrotbrösel

Spargelgemüse:

- 8 Stg grüner Spargel
- 12 Stg weißer Spargel
- 40 g Butter
- 1 Schalotte
- Rosenblütensalz
- weißer Pfeffer
- Orangenzenen zum Garnieren

Zubereitung:

- Orangensaft auf 150 ml einkochen und anschließend die Butter untermixen.
- Jakobsmuscheln mit Öl, Knoblauch und Thymian in einer Grillpfanne braten. Mit Rosenblütensalz und weißem Pfeffer würzen.
- Orangenbutter auf den Jakobsmuscheln verteilen, das geriebene Weißbrot darüber geben und unter dem vorgeheizten Backofengrill goldbraun gratinieren.
- Spargel schälen, die holzigen Enden abschneiden. Die Stangen in dünne Scheiben schneiden, in kochendem Salzwasser für ca. 5 Minuten blanchieren, in Eiswasser abschrecken.
- Butter in einer Pfanne erhitzen, die fein gewürfelte Schalotte darin glasig anschwitzen und den Spargel zugeben. Mit Rosenblütensalz und weißem Pfeffer würzen und mit einem Teil der Orangenbutter ablöschen.
- Spargel anrichten, restliche Orangenbutter und Orangenzenen darüber verteilen, die gratinierten Jakobsmuscheln darauf legen und servieren.

Sonstiges:

Zum Spargel passt auch sehr gut als Gewürz Berbere

Eindeutige ID: #1151

Verfasser: Markus

Letzte Änderung: 24-08-2025 11:02