

Jakobsmuscheln im Speck-Mantel mit Linsen, Vanille-Soße

Für zwei Personen

4 Jakobsmuscheln	8 Streifen Bacon	80 g rote Linsen
1 Schalotte	30 g Rucola	1 Zitrone
2 Orangen	6 schwarze Oliven	50 ml Sahne
1 Vanilleschote	70 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

Die roten Linsen waschen und abtropfen lassen. Die Schalotten abziehen, würfeln und mit drei Esslöffeln Olivenöl anschwitzen. Die Linsen dazugeben und mit 160 Milliliter Wasser ablöschen. Etwas Salzen und köcheln lassen, bis das Wasser verdampft ist. Anschließend nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Orangen und die Zitrone halbieren und auspressen. Anschließend den Saft in einen Topf geben. Das Mark der Vanilleschote auskratzen und zusammen mit der Sahne zu dem Saft geben und alles aufkochen. Noch einmal abschmecken und warm stellen. Die Jakobsmuscheln waschen, trocken tupfen und leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Den Rucola waschen, trocknen und klein schneiden. Die Oliven ebenfalls klein schneiden und beides zusammen mit einem Esslöffel Olivenöl vermengen. Die Oliven-Rucola-Masse auf den Baconstreifen verteilen und jeweils eine Muschel darin einwickeln und mit einem Zahnstocher fixieren. Eine Pfanne mit drei Esslöffeln Olivenöl erhitzen. Die umwickelten Jakobsmuscheln drei Minuten von jeder Seite anbraten. Die Jakobsmuscheln im Speckmantel mit Linsen auf Tellern anrichten und mit der Orangen-Vanille-Sauce garnieren.

Sebastian Noack am 16. Januar 2014