

# Jakobsmuschel auf Fenchel-Safran-Gemüse

**Für zwei Personen**

**Für die Jakobsmuscheln:**

6 Jakobsmuscheln                      Olivenöl, Salz, Pfeffer

**Für das Fenchelgemüse:**

1 große Fenchelknolle                  Butter                                      1 Zitrone  
1 Orange                                      1/2 Bund Blattpetersilie      150 ml Gemüsefond  
150 ml Sahne                                  1 TL Safranfäden                      1 Prise Zucker

**Für die Garnitur:**

6 Stängel Blattpetersilie                  1 Limette                                  Mehl, Salz, Pfeffer  
Sonnenblumenöl

Den Fenchel waschen, trocken tupfen, das Fenchelgrün klein hacken und beiseite legen. Den halben Bund glatte Petersilie waschen, trocken tupfen, von den Stängeln befreien und die Blätter klein hacken. Den Fenchel in dünne Streifen schneiden und in einer Pfanne in Butter und einer Prise Zucker anschwitzen. Mit dem Saft der halben Zitrone und der halben Orange ablöschen, köcheln lassen, bis die Flüssigkeit reduziert ist. Anschließend den Gemüsefond aufgießen, die Safranfäden hinzugeben und einmal aufkochen. Die Sahne dazugeben und die Flüssigkeit um die Hälfte reduzieren. Fenchelgrün und Blattpetersilie hacken und zum Fenchel geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Sonnenblumenöl zum Frittieren in einem tiefen Topf auf etwa 170 Grad erhitzen. Die sechs Stängel Petersilie waschen, trocken tupfen und die Blätter abzupfen, anschließend mehlieren und in dem erhitzten Sonnenblumenöl knusprig ausbacken. Die frittierten Petersilienblätter auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Jakobsmuscheln salzen, Pfeffern, mit Olivenöl beträufeln und in einer heißen Pfanne kurz von beiden Seiten scharf anbraten. Auf einem Teller die Jakobsmuschel auf dem Fenchelgemüse anrichten mit etwas Limettenabrieb und den frittierten Petersilienblättern garnieren und servieren.

Mario Böhme am 19. Juni 2014