

Jakobsmuscheln mit Basilikum-Öl und Orangen-Spargel

Für zwei Personen

6 Jakobsmuscheln	400 g grüner Spargel	1 Knoblauchzehe
1 Chilischote	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	1 TL rote Pfefferbeeren
1 EL Butter	150 ml Orangensaft	85 ml Olivenöl
Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen. Den Spargel von den Enden befreien, in die heiße Pfanne geben und einige Minuten kräftig anbraten. Mit Salz abschmecken und aus der Pfanne nehmen. Eine weitere Pfanne erhitzen und die Butter darin zerlassen. Mit dem Orangensaft aufgießen, aufkochen und anschließend bei mittlerer Hitze auf ein Drittel einkochen lassen. Den Spargel in die Orangensoße geben und einige Minuten ziehen lassen. Die Jakobsmuscheln waschen, trocken tupfen und mit feinen Schnitten kreuzweise einschneiden. In die Pfanne geben, in der der Spargel gebraten wurde, und in dem restlichen Olivenöl einige Minuten kräftig anbraten. Mit Salz, Pfeffer und den Pfefferbeeren würzen. Die Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Die Chilischote ebenfalls fein hacken. Das Basilikum waschen, trocken tupfen und grob hacken. Zusammen mit den 50 Millilitern Olivenöl in einem hohen Gefäß mit dem Stabmixer fein pürieren. Die Muscheln aus der Pfanne nehmen und zusammen mit dem Spargel und der Orangensoße anrichten. Alles mit dem Basilikum-Öl beträufeln und servieren.

Markus Kieslich am 22. Mai 2012