

Jakobsmuscheln, Orangen-Kapern-Soße, Blumenkohl-Püree

Für zwei Personen

Für das Püree:

$\frac{1}{2}$ Blumenkohl 30 g Butter Salz

Für die Sauce:

1 Orange 80 ml Hühnerfond 2 EL trockenen Weißwein

2 EL Kapern 45 g Butter

Für Jakobsmuscheln:

4 große Jakobsmuscheln 30 g Butter 1 EL Olivenöl

Salz Pfeffer

Für das Püree:

Einen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Blumenkohl in Röschen schneiden und etwa 10 Minuten darin garen, bis sie weich sind (sie sollten allerdings nicht zu lange kochen, da das Püree sonst sehr geleeartig wird). Abgießen und im Mixer oder in der Küchenmaschine pürieren, dann Butter untermixen.

Für die Sauce:

Orangenschale fein abreiben und beiseitestellen. Mit einem scharfen Messer die restliche Schale samt Weiß rundherum entfernen und die Orange filetieren, dabei den Saft in einer Schüssel auffangen. Die Orangenfilets noch mal in Stücke schneiden und beiseitestellen.

Hühnerfond in einem Topf zum Köcheln bringen. Wein hinzufügen und einige Minuten weiter köcheln lassen. Vom Herd ziehen, Butter, Kapern, Orangenfiletstücke und Orangensaft unterheben.

Für Jakobsmuscheln:

Jakobsmuscheln kräftig salzen und pfeffern. Butter und das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und aufschäumen, die Jakobsmuscheln hinzufügen und von beiden Seiten insgesamt etwa 34 Minuten braten, bis sie an der Oberfläche goldbraun, aber innen noch schön glasig sind.

Das noch warme Blumenkohlpüree auf tiefe Teller verteilen, die Jakobsmuscheln vorsichtig daraufsetzen, mit der Orangen-Kapern-Sauce beträufeln. Mit Orangenabrieb und Petersilie bestreut servieren.

Olga Scheiermann am 18. Oktober 2022