

# Gebratene Jakobsmuscheln, Vanille-Spinat, Rotwein-Butter

**Für 4 Personen**

**Vanillespinat:**

0,5 Orange, unbehandelt	0,5 Zitrone, unbehandelt	300 g Blattspinat
1 Zehe Knoblauch	1 Schalotte	1 TL Butter
3 EL Gemüsebrühe	0,5 Schote Vanille	1 Splitter Zimtrinde
2 Scheiben Ingwer	Pfeffer, schwarz	Muskatnuss

Salz

**Rotweinbutter:**

1 TL Puderzucker	200 ml Rotwein, kräftig	100 g Butterstücke, kalt
1 Scheibe Ingwer	1 Scheibe Knoblauch	0,5 Orange
0,5 Zitrone	1 Splitter Zimtrinde	Pfeffer

Salz

**Jakobsmuscheln:**

12 Jakobsmuscheln	1 TL Öl	2 EL Butter, braun
-------------------	---------	--------------------

Chilisalz, mild

**Vanillespinat:**

Die Schale der Orange und der Zitrone abreiben. Die Spinatblätter verlesen, waschen und trocken schleudern, grobe Stiele entfernen. Die Knoblauchzehe abziehen und in Scheiben schneiden. Die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalotte darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Brühe, Vanille, Zimt, Knoblauch und Ingwer hinzufügen, den Spinat dazugeben und zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Vanille, Zimt, Knoblauch und Ingwer entfernen. Den Spinat etwas pürieren.

**Rotweinbutter:**

Den Puderzucker in einen Topf oder eine Pfanne sieben und bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Mit Rotwein ablöschen und auf ein Drittel einköcheln. Bei milder Hitze nacheinander die kalten Butterstücke unter ständigem Rühren unterschlagen. Jeweils einen Streifen Schale aus der Orange und der Zitrone heraus schneiden. Ingwer, Zimtsplitter, Knoblauch und die Zitruschalen kurz mitziehen lassen, wieder entfernen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Soße darf nicht kochen.

**Jakobsmuscheln:**

Die Jakobsmuscheln in einer heißen Pfanne in einigen Tropfen Öl knapp eine Minute anbraten, wenden und eine halbe Minute weiter braten. Die Pfanne vom Herd nehmen und in der Nachhitze der Pfanne noch circa eine Minute ziehen lassen. Die braune Butter dazu geben, mit einer Prise Chilisalz würzen und die Jakobsmuscheln darin wenden. Den Spinat in warmen tiefen Tellern anrichten, die Rotweinbutter darauf träufeln und die Jakobsmuscheln darauf setzen.

Alfons Schuhbeck am 17. September 2010