

Jakobsmuscheln mit Trevisano, Kardamom-Orangen-Marinade

Für zwei Personen

4 Jakobsmuscheln	1 Trevisano-Radicchio	1 Orange
$\frac{1}{2}$ Zitrone	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	40 ml Olivenöl
50 ml Schuss Rote-Bete-Saft	1 EL Pinienkerne	2 Zweige Thymian
1 Lorbeerblatt	2 Scheiben Ingwer	2 Kardamomkapseln
1 EL gehackte Petersilie	1 Prise Zucker	Butter
Salz	Pfeffer	

Die Orange auspressen und die Schale abreiben. Die Zitrone ebenfalls auspressen.

Den Orangensaft und einige Spritzer Zitronensaft mit den Kardamomkapseln, dem Lorbeerblatt, den Thymianzweigen und dem Knoblauch einreduzieren. Am Schluss zwei dünne Scheiben frischen Ingwer und ein bis zwei kleine Butterflocken dazugeben. Die festen Zutaten herausnehmen und den Sud mit dem Olivenöl zu einer Marinade verrühren.

Die Jakobsmuscheln mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne ohne Fett kurz grillen, sodass sie außen leicht gebräunt und innen gerade noch glasig sind. Am Ende einige Flocken Butter und die gehackte Petersilie dazugeben und einmal durchschwenken.

Den Trevisano in mundgerechte Stücke zupfen. Einen Teil in der Pfanne in Butter anschwitzen. Ein wenig Zucker und einen guten Schuss Rote Bete Saft dazu geben. Den restlichen Teil des Trevisanos in einer Schüssel mit dem Salz, Zucker und dem restlichen Zitronensaft roh marinieren.

Etwas Abrieb von der Orange, die Pinienkerne und ein wenig Thymian dazugeben und auf einem Teller anrichten. Den marinierten Trevisano anrichten. Den angeschwenkten Radicchio dazulegen, mit der Orangenmarinade beträufeln und mit den Jakobsmuscheln toppen.

Ali Güngörmüs am 20. März 2015