

# Gebratene Jakobsmuscheln auf Dattel-Lauch-Salat

## Für 2 Personen

6 Jakobsmuscheln	1 kernlose Orange, unbehandelt	1 Zitrone
6 getrocknete Datteln	0,5 Stangen Lauch	1 TL Gewürzmischung
2 TL braune Butter	1 TL scharfer Senf	50 ml Gemüsefond
3 EL mildes Olivenöl	Zucker	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Lauch putzen und in etwa einen halben Zentimeter breite Scheiben schneiden. Die Scheiben in kochendem Salzwasser zwei Minuten blanchieren. Abschließend abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Die Datteln halbieren. Die Orange großzügig schälen, die Filets zwischen den Trennhäuten mit einem scharfen Messer herausschneiden und dabei den heraustretenden Saft auffangen. Die Muscheln waschen und trocken tupfen. Die braune Butter in einer Pfanne erhitzen und die Muscheln darin bei mittlerer Hitze knapp eine halbe Minute anbraten. Die Muscheln wenden, die Pfanne vom Herd nehmen und die Muscheln in der Resthitze der Pfanne noch etwa eine Minute ziehen lassen. Die Muscheln aus der Pfanne nehmen und den Bratensatz mit dem Gemüsefond ablöschen. Den Orangensaft und die Gewürzmischung hineinrühren. Die Zitrone auspressen und den Saft zusammen mit dem Senf und dem Olivenöl hineinrühren. Außerdem noch etwas Orangenschale abreiben und dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Die Muscheln wieder zurück in die Pfanne geben und darin nochmals kurz erwärmen, aber nicht kochen lassen. Den Lauch, die Datteln und die Orangenfilets auf einen Teller legen. Die Jakobsmuscheln halbieren und auf den Salat setzen. Das ganze Gericht mit der Soße beträufeln und servieren.

Alfons Schuhbeck am 04. Februar 2011