

Jakobsmuschel mit Kürbis und Orangen-Chili-Butter

Für 4 Personen:

4 frische Jakobsmuscheln	150 g Hokkaido-Kürbis	2 Stangen Frühlingslauch
3 El Olivenöl	Kalahari Salz	Malabar Pfeffer
Zucker	1 kleine rote Chilischote	200 ml frischer Orangensaft
75 g kalte Butter		

Jakobsmuscheln aus der Schale lösen. Muskelfleisch von den Innereien befreien und waschen. Gewölbte Schalenhälfte aufheben und gründlich säubern.

Kürbis und Frühlingslauch waschen, putzen und in dünne Streifen schneiden bzw. hobeln. Mischung zusammen in 2 El heißem Olivenöl 2-3 Minuten anschwitzen. Dabei mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen.

Warm halten.

Chilischoten der Länge nach halbieren, entkernen und in möglichst dünne Streifen schneiden. Chilistreifen in restlichem Olivenöl anschwitzen, dann mit Orangensaft ablöschen. Flüssigkeit um die Hälfte einkochen, Topf vom Herd ziehen, kalte Butter nach und nach unterrühren.

Jakobsmuscheln mit Salz, Pfeffer würzen, etwas Öl beträufeln und in einer heißen Grillpfanne auf jeder Seite etwa 3-4 Minuten braten.

Kürbisgemüse in die gesäuberten Muschelschalen verteilen, je eine Jakobsmuschel darauf setzen. Orangen-Chili-Butter über Muschel und Gemüse verteilen und servieren.

Johann Lafer am 01. Februar 2022