

Gebratene Jakobsmuschel mit Orange

Für 2 Portionen

| | | |
|-------------------|-----------|---------------------|
| 6 Jakobsmuscheln | Olivenöl | 2 Stiele Thymian |
| 1 TL Fenchelsamen | 2 Orangen | 100 g Frissée-Salat |
| Salz | Pfeffer | |

Die Jakobsmuschel waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer von allen Seiten würzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Jakobsmuschel darin anbraten. Die Pfanne mit Thymian aromatisieren. Fenchelsamen im Mörser zerstoßen und über die Jakobsmuschel streuen. Eine Orange halbieren und die Hälften aushöhlen. Die Jakobsmuscheln klein schneiden, den Orangensaft darübergerben. Die restliche Orange filetieren und ebenfalls zu der Jakobsmuschel hinzufügen. Das Ganze mit einer Prise Salz, etwas Pfeffer, etwas Chili und Olivenöl verfeinern. Den Frissée putzen und darüber zupfen. Das Ganze in den ausgehöhlten Orangenschalen anrichten und servieren.

Steffen Henssler am 07. 12. 2011