



Jakobsmuscheln mit Fenchel-Orangen

4 Portionen

6-8 Jakobsmuscheln
1 Fenchelknolle mit Grün
1 Orange
1 Zitrone
30 g Ingwer
½ TL getrockneter grüner Pfeffer
6 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer

Jakobsmuscheln waschen, putzen und mit Küchenkrepp trocknen
Orange filetieren, austretenden Saft auffangen
von der Zitrone 1 Msp Schale abreiben, Zitrone halbieren, 1 Hälfte auspressen
grünen Pfeffer in einer trockenen Pfanne anrösten und mörsern
Ingwer schälen und fein reiben
Fenchel in dünne Scheiben hobeln, Fenchelgrün kleiner zupfen

2 EL Olivenöl mit Orangensaft, Zitronenschale, Ingwer, grünem Pfeffer, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren. In 2 EL Olivenöl den Fenchel scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen, mit dem Dressing vermischen, mit Zitronensaft abschmecken und die Orangenfilets untermischen. Fenchelsalat auf Tellern anrichten. Dann die Jakobsmuscheln salzen, im restlichen Olivenöl anbraten, aus der Pfanne nehmen, horizontal halbieren und mit den Schnittflächen nach unten wieder in die heiße Pfanne legen. Noch einen Moment ziehen lassen, das Muschelfleisch soll innen glasig bleiben. Muscheln auf den Salat legen, mit Fenchelgrün bestreuen und sofort servieren.

Dazu ein trockener, nicht säurebetonter Weißwein (Weißburgunder, Chardonnay) und ein Stück Baguette oder Ciabatta.