



## Jakobsmuscheln und Spargel mit Orangen-Vanille-Butter

4 Portionen

4 Jakobsmuscheln [Jakobsmuschel-Fleisch oder TK]

2 Stangen Spargel (XXL, sonst mehr)

4 Stangen grüner Spargel

2 Bio-Orangen

1 Vanilleschote

3 EL Olivenöl

Salz

Pfeffer

1 Prise brauner Zucker

75 g kalte Butter

Muscheln öffnen, Muskel heraustrennen, quer halbieren, alles andere entfernen, Schalen säubern

Spargel schräg in dünne Scheiben schneiden

Von 1 Orange mit einem Zestenreißer gut 1 EL voll Zesten herstellen, ggfls. grob hacken

Orangen auspressen

Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen

Spargel, Orangenzesten und Vanillemark in etwas Butter anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Mit Orangensaft ablöschen, etwas einkochen lassen, restliche Butter unterrühren und warm stellen. Die Jakobsmuscheln salzen und pfeffern, im Olivenöl braten. Spargel in den Muschelschalen anrichten, Muschelfleisch darauflegen und alles mit der Orangenbutter beträufeln.