LUIS kocht | Hier ein weiteres Rezept aus Luis` Küche ...

Vorspeise

Jakobsmuscheln mit Orangen-Meerrettich-Sauce

Zutaten für 2 Personen

4 St	frische Jakobsmuscheln
2 St	Orange
50 g	gehobelte Mandeln
2 St	Knoblauchzehen
½	Schalotte
1 St	Limette
1 EL	Butter
¼ l	Kokosmilch
1 St	Vanillestange
1 Tl	gestrichener Teelöffel Currypulver
25 g	frischen Meerrettich (gerieben)
2 Tl	Preiselbeermarmelade
	Salz, Pfeffer, Rosmarin, Thymian

Zubereitung: Orangen filetieren und aus dem Rest den Saft auspressen. Schalotte und eine Knoblauchzehe fein hacken und in einem Topf in etwas Butter leicht andünsten und mit Orangensaft ablöschen. Mit der Kokosmilch, Currypulver und das Mark einer Vanillestange einrühren, und auf die Hälfte einreduzieren lassen. Meerrettich hinzufügen und weitere 10 Minuten leicht köcheln lassen. Anschließend durch ein feines Sieb passieren, Abschmecken und auf Wunsch warmhalten.
Jakobsmuscheln mit klarem Wasser gut abspülen und trockentupfen.
In einer heißen Bratpfanne die zuvor gewürzten Jakobsmuscheln geben, und auf einer Seite max. eine Minute scharf anbraten und aus der Pfanne nehmen. Jetzt die Butter mit der zerdrückten Knoblauchzehe, in die heiße Pfanne geben. Nun die zweite Seite der Muscheln anbraten und dabei die Hitze reduzieren. Jetzt die gehobelten Mandeln in der Butter mitrösten. Mit Thymian, Rosmarin und ein paar Spritzer Limettensaft den Bratensaft verfeinern.

Garniervorschlag: Jakobsmuscheln auf Preiselbeermarmelade servieren und mit der noch heißen Butter übergießen. Darüber etwas Limettenschalen-Abrieb und geröstete Mandeln streuen.

Et voilà Guten Appetit

Weitere Anregungen und Informationen rund ums Kochen & Backen finden Sie auf meinem Blog unter http://www.alois-steiner.de