

Jakobsmuscheln mit Orangenbutter gratiniert, auf Spargelgemüse

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Edle Fingerfood, sommerlich, einfach köstlich, zum Niederknien

Zutaten

- 4 tafrische Jakobsmuscheln ohne Rogen, küchenfertig
- 2 EL Olivenöl
- 3 zweige
- Etwas Zitronensaft
- 50 g Weißbrotbrösel
- 8 Stangen grüner Spargel
- 12 Stangen weißer Spargel
- 40 g Butter
- 2 Schalotte, fein gewürfelt
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Für die Orangenbutter:
 - 500 ml Orangensaft
 - 50 g kalte Butter
 - Etwas Orangen Zeste (Hauchdünn geschnittene Orangenschale)

Zubereitungsart

Schritt1

Die Orangenbutter:

Schritt2

Orangensaft auf 150 ml einkochen und anschließend die kalte Butter mit dem Stabmixer untermixen.

Schritt3

Das Spargelgemüse:

Schritt4

Den weißen Spargel schälen, die holzigen Enden kappen.

Schritt5

Den Grünen, falls erforderlich im unteren Drittel schälen, in dünne Scheiben schneiden.

Schritt6

Kurz in kochendem Salzwasser blanchieren, danach kalt abschrecken, auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Schritt7

Die Schalottenwürfel in der Butter glasig anschwitzen und mit etwas von der Orangenbutter durchschwenken.

Schritt8

Die Jakobsmuscheln unter fließendem Wasser waschen, wieder trocken tupfen, leicht salzen und pfeffern und mit Zitronensaft beträufeln.

Schritt9

Ganz kurz in einer Beschichteten Pfanne in Olivenöl mit den Thymianzweigen Farbe nehmen lassen.

Schritt10

Anschließend mit Weißbrotbröseln bestreuen, unter den Grillschlangen kurz gratinieren; saftig halten, nicht übergaren.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Auf kleinen Tellern (Mittelteller) oder Jakobsmuschel Schalen auf dem Spargelgemüse anrichten.

Schritt13

ie restlichen Orangenbutter darüber träufeln und einige Orangen - Zesten verteilen.

Schritt14

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** grüner spargel, Jakobsmuschel, Orangenbutter, saisonal - frühlingshaft, Thymian, weißer Spargel, Zitronensaft

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/jakobsmuscheln-mit-orangenbutter-gratiniert-auf-spargelgemuese/>