

Spargel in Orangen-Vanille-Butter mit Jakobsmuscheln

(4 Portionen)

Zutaten:

- 800 g weißer Spargel
- 4 Schalotten
- 25 g Zucker
- 150 ml Weißwein
- 4 Orangen
- 1 Bio-Orange
- 1 Vanilleschote
- 2 EL geschlagene Sahne
- 2 EL Olivenöl
- je 2 Zweige Thymian und Rosmarin
- 70 g Butter und 60 g kalte Butter, gewürfelt für die Sauce
- 12 küchenfertige Jakobsmuscheln ohne Corail (roter Muschelrogen)
- glatte Petersilie
- weißer Pfeffer aus der Mühle
- Salz
- Chili aus der Gewürzmühle (ersatzweise Cayennepfeffer)

Zubereitung:

Spargel waschen, schälen und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. 50 g Butter in einem flachen Topf schmelzen. 2 Schalotten pellen, halbieren und in der Butter anbraten. Zucker dazu streuen und schmelzen lassen, ohne zu bräunen. Mit dem Weißwein ablöschen und auf ein Viertel einkochen. Spargel zum Glasieren darin schwenken und salzen.

Eine Orange komplett schälen, in Scheiben schneiden und zum Spargel geben, zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 15 min dünsten und zwischendurch umrühren.

Inzwischen die Schale von der Bio-Orange fein abreiben. Saft dieser und einer weiteren Orange auspressen. 2 Orangen komplett schälen und mit einem spitzen scharfen Messer die Filets zwischen den Trennhäuten ausschneiden. 2 Schalotten pellen und fein würfeln. Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark mit einem Messer heraus schaben.

Den Fond vom gegarten Spargel durch ein Sieb in eine Schale abgießen, den Spargel zugedeckt im Topf neben dem Herd warm halten.

In einem Topf 20 g Butter erhitzen. Schalottenwürfel und die Orangenschale darin andünsten. Spargelfond und Orangensaft dazu gießen. Vanillemark und -schote dazugeben. Alles etwa um die Hälfte einkochen. Den Topf vom Herd nehmen, die Vanilleschote entfernen und die kalte Butter mit einem Pürierstab unterziehen. Mit Salz und Chili würzen.

Geschlagene Sahne und Petersilie unter die Sauce heben, Sauce über die Spargelstangen gießen, gut durchschwenken und die Orangenfilets darauf verteilen. Warm halten.

Jakobsmuscheln trocken tupfen und mit Salz und weißem Pfeffer würzen. Olivenöl mit je 2 Thymian- und Rosmarinzweigen in einer beschichteten Pfanne gut erhitzen. Muscheln darin 3-4 min braun braten, zwischendurch wenden.

Spargel mit der Orangen-Vanille-Butter auf tiefen Teller anrichten, die Jakobsmuscheln darauf setzen und mit Petersilie garnieren.