Marktplatz 6, 76337 Waldbronn, Telefon: 07243/3430606, Mail: ralf@der-weinspiegel.de, Internet: www.der-weinspiegel.de,
Öffnungszeiten: Dienstag – Donnerstag 15:00 Uhr bis 19:00 Uhr,
Freitag 10:00 Uhr bis 12:30 Uhr und 15:00 Uhr bis 19:00 Uhr, Samstag 10:00 Uhr bis 14:00 Uhr

Jakobsmuscheln in einer Orangensauce mit Sherry abgeschmeckt

Zutaten für 4 Personen

12 Jakobsmuscheln
3 Esslöffel Galantino Olivenöl extra Vergine
Salzkristalle von D'ES TRENC
Frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer
Saft einer ½ Orange
2 cl trockener Sherry

Zubereitung:
Öl in einer Pfanne erhitzen und Jakobsmuscheln weniger als eine Minute anbraten auf jeder Seite. Mit etwas Flor de Sal und schwarzem Pfeffer würzen. Die Jakobsmuscheln vom Feuer nehmen. Den Orangensaft und den Sherry zum Bratensaft zugeben und etwas reduzieren. Die Jakobsmuschel nochmals sehr kurz in der Pfanne schwenken. Jakobsmuscheln auf 4 Tellern anrichten, mit dem Bratensaft und mit etwas Flor de Sal servieren.

Die so zubereiteten Jakobsmuscheln können Sie auch über ein Garnelengericht mit Tomaten geben, das Garnelengericht wird dadurch wunderbar aromatisch.