



### Zutaten für 2 Personen

4 Jakobsmuscheln  
2 Stangen weißer Spargel  
3 Stangen grüner Spargel  
1 Bio-Orange  
Mark von 1/2 Vanilleschote  
50 g kalte Butter  
Olivenöl  
Fleur de Sel  
etwas braunen Zucker  
Salz und Pfeffer aus der Mühle



Jakobsmuschel auf Spargelgemüse mit Orangen-Vanille-Sauce

### Zubereitung

Spargel schälen, den weißen komplett, den grünen nur das untere Drittel. Holzige Enden bei beiden Sorten abschneiden. Spargel waschen und trocken tupfen. Die Stangen in schräge und schmale Scheiben schneiden.

Bio-Orange heiß abwaschen und trocken reiben. Die Schale vorsichtig dünn abhobeln und in feine Streifen schneiden. Den Saft auspressen. Olivenöl erhitzen und den Spargel mit dem Vanillemark und der Orangenschale andünsten. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken und etwas braunen Zucker unterrühren (wirklich nur eine etwas große Prise). Mit Orangensaft aufgießen und ein wenig einkochen lassen. Kalte Butter unterrühren und evtl. noch mal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Jakobsmuscheln kalt abrausen und trocken tupfen. In etwas Olivenöl von beiden Seiten anbraten (nur bitte nicht zu lang, die Jakobsmuschel sollte innen noch glasig sein, sonst wird's einfach nur zäh und bäh). Mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen.

Spargel auf kleine Teller geben und mit der Orangen-Vanille-Butter beträufeln. Jakobsmuscheln darauf setzen und direkt verputzen.