



Jakobsmuscheln auf Fenchel-, Oliven-, Orangengemüse



Das brauchen Sie für 4 Personen

- 4 frische Jakobsmuscheln*
- 1 Fenchelknolle*
- 1 Bio Orange*
- 3 Stück grüne Oliven*
- Fleur du Sel*
- weissen Balsamicojus*
- Vinasse Terramare*

Rezept

- Die frischen Jakobsmuscheln ohne Öl in einer Teflonpfanne kurz heiß anbraten, so dass die Muscheln innen lauwarm sind und von außen einen crossen Rand zeigen. Warm stellen.*
- Den Strunk des Fenchels entfernen und die Frucht in feine Streifen schneiden und gar dünsten.*
- Die grünen Oliven und die Orangen in kleine, feine längliche Streifen schneiden und mit dem gegarten Fenchel in Olivenöl marinieren und mit Fleur du Sel bestreuen.*
- Anschließend im Ofen für 5 Minuten bei 100 Grad leicht erwärmen.*
- Für den Saucenspiegel Olivenöl mit Balsamicojus beträufeln.*
- Das Gemüse darauf anrichten. Die Jakobsmuscheln drappieren und mit einem Würzöl (1 TL in Olivenöl) würzen.*

Unsere Weinempfehlung zu Terramare

- Riesling Spätlesen, Welschriesling, Grüner Veltliner Smaragd.*