



## Überbackene Jakobsmuscheln auf weiss-grünem Spargelgemüse an Orangenbutter

### überbackene Jakobsmuscheln

12 Jakobsmuscheln	unter laufendem kaltem Wasser abspülen, mit Küchenpapier trocken tupfen
Salz, Pfeffer aus der Mühle	würzen
2 EL Olivenöl	die Jakobsmuscheln damit einpinseln. In einer heissen Grillpfanne beidseitig kurz anbraten
2 Toastbrotsciben	entrinden, mit einem Blitzhacker fein zerbröseln. Zwei Drittel der Brösel in eine Schüssel geben
40 g weiche Butter	darunter mischen
Salz, Pfeffer aus der Mühle	abschmecken
1 Orange	heiss waschen, trocken tupfen, wenig Schale zur Butter reiben. Die restliche Schale mit einem Zestenmesser in feine Streifen reissen, beiseite stellen, Saft für das Gemüse verwenden
¼ Bund Petersilie	fein hacken, unter die Butter mischen, die Butter auf die Jakobsmuscheln verteilen, mit den restlichen Toastbröseln bestreuen. Bei starker Oberhitze im Backofen kurz überbacken

### Weiss-grünes Spargelgemüse

4 dl Orangensaft	in einem Pfännchen auf ca. 1 dl einkochen lassen
50 g kalte Butter	mit dem Stabmixer darunter mixen
350 g grüne Spargeln 350 g weisse Spargeln	waschen, weisse Spargeln vom Kopf her schälen, grüne Spargeln nur das hintere Drittel schälen, Enden abschneiden. Die Spargeln leicht schräg in kleine Stücke schneiden, in kochendem Salzwasser blanchieren, dabei die grünen Spargeln etwas später ins Wasser geben. Im Eiswasser sofort abkühlen, auf Küchenpapier etwas abtropfen lassen
30 g Butter	in einer Pfanne erhitzen
1 Schalotte	schälen, sehr fein hacken, in der Butter andünsten, die Spargelstücke beifügen, knackig weich garen
Salz, Pfeffer aus der Mühle	abschmecken, die beiseite gestellten Orangenzesten dazu mischen, mit einem Teil der Orangenbutter ablöschen. Spargelgemüse in Jakobsmuschelschalen oder kleinen Gratinförmchen anrichten. Mit der restlichen Orangenbutter übergiessen, die überbackenen Jakobsmuscheln darauf legen