

## Rezept

# Blutorangensauce zu gebratenen Jakobsmuscheln

Ein Rezept von Blutorangensauce zu gebratenen Jakobsmuscheln, am 14.04.2026

## Zutaten

<b>3</b> Blutorangen	<b>200 ml</b> Fischfond
<b>200 g</b> Sahne	<b>1 EL</b> Orangenmarmelade
<b>2 TL</b> Speisestärke	<b>1 EL</b> kalte Butter
Meersalz, z. B. Fleur de Sel	<b>2</b> Radicchio di Treviso
<b>2 EL</b> Butter	<b>1 TL</b> Puderzucker
Salz	<b>5 EL</b> Orangensaft, frisch gepresst
<b>20</b> küchenfertige Jakobsmuscheln ohne Corail (à 30 g)	1-2 Zweige Thymian
<b>2 EL</b> Olivenöl	<b>1</b> kleiner Zweig Estragon
	Pürierstab

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 480 kcal

## Zubereitung

1. Für die Sauce 1 Blutorange halbieren und den Saft (100 ml) auspressen. Die beiden anderen Orangen filetieren, d.h. Deckel und Boden abschneiden, die Schale mit einem scharfen Messer halbmondförmig an der Orange entlang abschneiden, sodass auch die weiße Haut mit entfernt wird. Die Filets über einer Schüssel zwischen den Trennhäuten herausschneiden. Die Orangenhäute gut ausdrücken. Den Saft (ca. 50 ml) zum anderen Saft gießen.
2. Den Fischfond in einem kleinen Stieltopf (20 cm Ø) aufkochen und in 4-5 Min. auf die Hälfte einkochen lassen. Sahne und Orangenmarmelade dazugeben, aufkochen lassen und offen bei kleiner Hitze in 2 Min. einkochen lassen. Die Stärke mit einem Schuss kaltem Wasser anrühren, in die kochende Sauce rühren und bei kleiner Hitze 5 Min. köcheln lassen. Den Blutorangensaft dazugießen, noch 2 Min. bei kleiner Hitze köcheln, dann den Herd ausschalten.
3. Für die Garnitur den Radicchio waschen, putzen und der Länge nach in 8 gleich große Stücke schneiden. Den Strunk schräg abschneiden, sodass die Blätter gerade noch zusammenhalten.
4. Kurz vor dem Servieren die Butter in einer großen Pfanne aufschäumen lassen, den Radicchio einlegen und den Puderzucker durch ein feines Sieb darüberstäuben. Den Salat leicht salzen und bei mittlerer Hitze 1 Min. braten. Den Salat vorsichtig wenden, den Orangensaft dazugießen und die Pfanne vom Herd ziehen.
5. Die Jakobsmuscheln kalt abbrausen und trocken tupfen. Thymian und Estragon waschen und trocken schütteln. Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Muscheln auf beiden Seiten mit Meersalz würzen, mit den Kräutern in die Pfanne legen und bei mittlerer Hitze in 1 Min. goldbraun anbraten. Die Muscheln wenden, kurz weiterbraten, dann die Pfanne vom Herd nehmen und die Muscheln noch 4 Min. ziehen lassen. Dabei immer wieder wenden.

6. Die Sauce nochmals aufkochen. Die kalte Butter klein schneiden, mit dem Pürierstab in die Sauce mixen und diese anschließend mit Meersalz abschmecken. Die Orangenfilets in die Sauce legen.
- 
7. Die Jakobsmuscheln mit dem gebratenen Salat und der Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten.