

Gebratene Jakobsmuscheln auf Vanille-Pastinakenpüree und kandierten Orangen

Ein raffiniertes Gericht, das die Süße von Orangen und samtiges Pastinakenpüree mit Jakobsmuscheln kombiniert: Knusprig gebratene Muscheln sind das ideale Gericht für besondere Anlässe.

[Rezept herunterladen](#)

Zutaten

- 12 Jakobsmuscheln
- 500 g Pastinaken
- 1 Vanilleschote
- 100 ml Sahne
- 2 Orangen
- 100 g Zucker
- Butter zum Braten
- Salz
- Pfeffer
- Frische Kräuter zur Garnitur

Zubereitung

Schritt 1

Pastinakenpüree: Pastinaken schälen und in gesalzenem Wasser weich kochen. Vanilleschote auskratzen und das Mark zu den Pastinaken geben. Mit Sahne und etwas Butter pürieren, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 2

Kandierte Orangen: Orangen schälen und in Scheiben schneiden. Zucker in einer Pfanne karamellisieren, die Orangenscheiben darin wenden und abkühlen lassen.

Schritt 3

Jakobsmuscheln: Jakobsmuscheln mit Salz und Pfeffer würzen. In einer heißen Pfanne mit Butter von beiden Seiten scharf anbraten (etwa 1-2 Minuten pro Seite).

Schritt 4

Anrichten: Das Pastinakenpüree auf Tellern verteilen, die Jakobsmuscheln darauf anrichten und mit den kandierten Orangenscheiben garnieren. Mit frischen Kräutern dekorieren.

Benedikts „Faust“regel:

Mit diesen Produkten wird's besonders lecker



KITCHENAID®
KSM125MP Artisan
Küchen- maschine, mit
Flex- Rührer und Edelstahl-
schüssel, 3tlg.-Set
€ 479,99



WOLL® Diamond Active
Lite Kochtopf 22x22cm mit
integriertem Siebeinsatz
€ 99,99



WOLL® Diamond Lite
3tlg. Bratpfannen-Set 20,
24 & 28cm, inkl. 2tlg.
Pfannenschutz
€ 179,99



WOLL® Diamor
Topf-Set, 3tlg. Ø
28cm jeweils mit
€ 259,99