

# St. Jakobsmuscheln auf Salat mit Mandarinenaft

Vorspeise für 2 Personen



## Zutaten :

4 grosse St. Jakobsmuscheln  
gemischten Salat z.B. Rucola, Radicchio, grüner Salat oder ähnlich  
Safran  
Saft von einer Mandarine  
Zucker  
Olivenöl  
Semmelbrösel  
20 Gramm Butter  
Gemüsebrühe

## Kochutensilien :

mittelgrosse Schüssel  
Schneidbrett  
scharfes kleines Messer  
grosse, flache Teller

## Zubereitung :

Bereite den Salat vor. Nimm den Saft einer Mandarine, süsse ihn ein wenig mit Zucker und gib einen Esslöffel Olivenöl dazu.

Löse die Jakobsmuschel von der Schale (nach Belieben mit oder ohne Rogen), schneide jede in zwei Scheiben und bestreue sie mit ein wenig Semmelbröseln. Brate sie in 10 Gramm Butter bei nicht zu starker Hitze bis sie goldfarbig sind. Gebe 1 Teelöffel Gemüsebrühe, eine Messerspitze Safran und die restliche Butter dazu.

**Anrichten :**

Vermische den Salat mit der Mandarinen-Olivenölsauce und richte ihn auf grossen, flachen Tellern an. Lege die Jakobsmuscheln darauf und träufle die Bratsauce darüber.

**Attenzione :**

Wenn Du keine Jakobsmuscheln hast, nimm Fisch mit festem Filet und schneide diesen in walnussgrosse Stücke und verfahre sonst wie bei der obigen Zubereitung.

Weissbrot dazu reichen.

**Getränk :**

Frischer Weisswein dazu.