



Jakobsmuscheln an einer Orangensauce

ZUTATEN für 4 Personen:

- 20 Jakobsmuscheln
- 1 EL Butter
- 2 Orangen
- 300 ml Sahne
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Zucker



Zubereitung

Die Jakobsmuscheln gut waschen und trocken tupfen. Die Butter in der Pfanne erhitzen. Die Muscheln von jeder Seite ca. 5 Minuten anbraten, dann herausnehmen und warm stellen (z.B. im Ofen).

Abgeriebene Orangenschale und –saft in die Pfanne geben und leicht einkochen lassen. Leichte Sahne dazu giessen, alles noch mal aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Die Jakobsmuscheln in die Sauce geben, noch einmal kurz darin erwärmen und auf den Tellern anrichten.

Wir wünschen Ihnen viel Genuss mit unserem Menüvorschlag. Zu diesem Gericht empfehlen wir unseren [Cuvée Mme R. Mathier weiss AOC VS](#) aus der Familienlinie.

Diego & Nadia Mathier