

# JAKOBSMUSCHELN MIT GESCHMORTEM CHICORÉE

## JAKOBSMUSCHELN – ORANGE - VANILLE

---

### ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN):

12 St	Jakobsmuscheln	100 g	Butter
1 St	Orange		Kräutersalz Pasta-
1 St	Vanille		gewürz (z.B. von
1 Zweig	Thymian		KoS), Kokos-
1 Zweig	Rosmarin		blütenzucker
1 EL	Orangenöl		

---

### ZUBEREITUNG:

- Jakobsmuscheln putzen, vom Muskelansatz befreien, waschen und auf Küchenpapier abtrocknen
- mit Kräutersalz Pastagewürz und Kokosblütenzucker würzen
- Orange mit dem Messer schälen und filetieren
- Vanille zwischen den Fingern leicht kneten, damit sich das Mark besser lösen lässt
- längs halbieren, das Mark herauskratzen
- in einer Pfanne Butter und Olivenöl aufschäumen
- Thymian, Rosmarin dazugeben
- Jakobsmuscheln glasig braten
- Pfanne vom Herd ziehen
- Orangenfilets, Vanillemark glasieren



# GESCHMORTER CHICORÉE

---

## ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN):

- 2 St Chicorée
  - 3 EL Kokosblütenzucker
  - 1 EL Himbeeressig
  - 50 g Butter
  - Thymian, Rosmarin, gemahlener grüner Pfeffer (z.B. von KoS), Wermut (z.B. Noilly Prat), Weißwein
- 

## ZUBEREITUNG:

- Chicorée putzen, längs halbieren und Strunk abschneiden
- Kokosblütenzucker, Wermut (z.B. Noilly Prat) und Weißwein in einem Topf aufkochen, leicht reduzieren lassen
- Butter dazu geben und aufschäumen
- Chicorée mit der Schnittfläche in den honigartigen Sud legen und mit Himbeeressig ablöschen
- Thymian und Rosmarin dazugeben
- mit Backpapier abdecken und schmoren lassen
- der Chicorée soll noch Biss haben



# ZWIEBELMARMELADE

---

## ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN):

4 St	rote Zwiebeln	1 Zweig	Thymian
1 TL	gerösteter Knoblauch	1 Zweig	Rosmarin
1 EL	Olivenöl	2 EL	Bier (z.B. von KoS)
2 EL	roter Portwein	5 Körner	Tasmanischer Pfeffer
2 EL	Insel Kreide	1 TL	Gelierzucker 3/1

---

## ZUBEREITUNG:

- Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden
- Knoblauch und tasmanischen Pfeffer in einem Mörser zermahlen
- Thymian und Rosmarin abraspeln und fein hacken
- Olivenöl in einem Topf erhitzen
- Zwiebeln anschwitzen
- Knoblauch, Pfeffer, Thymian und Rosmarin dazugeben und mit Portwein und Bier ablöschen
- Gelierzucker dazu geben und unter ständigem Rühren gut durchkochen

