

## Gebratene Jakobsmuscheln mit Chorizo-Öl, geschmorten Chicorée und Orangen-Pfeffer-Vinaigrette

### Zutaten für 4 Personen

8 Stck Jakobsmuscheln  
100g Chorizo  
50ml Olivenöl  
4 Stck Orangen  
2 Stck Chicorée  
20g Butter  
Salz, Pfeffer, Ahornsirup  
2 Zweige Thymian  
¼l Orangensaft  
2 EL Champagneressig  
2 EL Erdnussöl  
2 EL rote Pfefferbeeren  
1 EL alten Balsamicoessig  
2 EL Olivenöl  
weiße Fischeauce zum Garnieren

### Zubereitung:

Die Jakobsmuscheln aus der Schale schneiden und säubern. Kaltstellen. Die Chorizo-Wurst in Würfel schneiden und in 50 ml Olivenöl erhitzen. Durch die vielen Gewürze in der Wurst färbt sich das Öl rot. Einige Minuten bei schwacher Hitze brodeln lassen und dann zur Seite stellen.

Die Chicorée vierteln und den Strunk herausschneiden. In einer Pfanne Butter aufschäumen, etwas Ahornsirup karamellisieren und den Chicorée einlegen. Mit Champagneressig und Orangensaft ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen.

In den 180 °C heißen Ofen schieben und ca. 20 Minuten schmoren. Danach den Chicorée herausnehmen und den Fond stark reduzieren. Mit etwas Erdnussöl montieren und zurück über den Chicorée geben.

### Vinaigrette

Die Orangen filetieren. Dabei den Saft auffangen. Den Saft in einem Topf einkochen und mit altem Balsamico, Olivenöl und rosa Pfefferbeeren aufrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Orangenfilets in diese Marinade einlegen und ziehen lassen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, den Thymian einlegen und darin die Jakobsmuscheln glasig braten.

Zusammen mit dem Chicorée anrichten. Mit der Vinaigrette und etwas aufgeschäumter weißer Fischeauce garnieren.