

# Jakobsmuscheln mit Rüeblisauce

**Gourmets, aufgepasst! Jakobsmuscheln schmecken schon ganz köstlich. Mit der leicht süsslich und nussig schmeckenden Rüeblisauce und Pasta setzt dieses Gericht ganz edle Akzente.**

## Zutaten

1 Schalotte, fein gehackt  
1 EL Butter  
200g Rüeblü, gewürfelt  
½ TL Zucker  
2 EL Sherry  
2 dl Gemüsebouillon  
1 dl Saucenrahm  
Salz, Curry  
1 Orange  
8 Jakobsmuscheln  
2 EL Bratbutter  
200g Pasta  
Salz, Pfeffer

## Zubereitung

Etwa 35 Minuten

- 1** Schalotte in Butter glasig dünsten. Rüeblü und Zucker begeben, mit Sherry ablöschen. Bouillon dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren und zugedeckt 10 Minuten weich köcheln, Rahm zugeben. Die Sauce pürieren und mit Salz und Curry würzen.
- 2** Orange so schälen, dass dabei die weisse Haut komplett entfernt wird. Filets zwischen den Trennhäuten heraus-schneiden und beiseitelegen. Jakobsmuscheln in einer Pfanne in der heissen Butter von jeder Seite 1–2 Minuten braun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3** Pasta al dente kochen, abtropfen und unter die Rüeblü-sauce mischen. Auf Tellern anrichten, die Jakobsmuscheln und Orangenfilets darauf verteilen.

## Tipp

Schön farbig – mit gehackten Pistazien bestreuen.

