jakobsmuscheln orange mandarine mit gebratenen kürbiswürfeln

Zutaten für 2 Personen:
10 Jakobsmuscheln
2 Bio-Orangen
3 Mandarinen
20 g Butter
4 Esslöffel huile d'olive de Nyons g.U.
800 g Kürbis
1 bis 2 Teelöffel Timut-Pfeffer
Piment d'Espelette AOP (baskischer Chili)
1 Knoblauchzehe
Einige Korianderblättchen
Salz, Pfeffer

Zubereitung: 20 Min.
Garzeit: 30 Min.

Für die gebratenen Kürbiswürfel:
Backofen auf 180-190 °C (Stufe 6-7) vorheizen.
Kürbis schälen. Kerne entfernen und den Kürbis in ca. 1 cm große Würfel schneiden.
Orange filetieren (Orangenfilets aus der Haut herauslösen).
In einer Schüssel die Kürbiswürfel, 2 Esslöffel Olivenöl, den Saft von 2 Mandarinen, die zerdrückte Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette vermischen. In eine ofenfeste Form geben und im Ofen etwa 30 Minuten backen.
Kürbiswürfel nach der Hälfte der Garzeit umrühren.
5 Minuten vor Ende der Garzeit die Hälfte der in Stücke geschnittenen Orangenfilets zu den Kürbiswürfeln geben (die restlichen Orangenfilets zum Anrichten aufbewahren).

Von der anderen Orange etwas von der Schale abreiben. Den Saft von ½ Orange und ½ Mandarine auspressen. Timutpfeffer in einem Mörser zerkleinern.
In einer Pfanne 1 Esslöffel Olivenöl und die Säfte erhitzen. Köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren, um die Soße zu reduzieren.
In der Zwischenzeit die Jakobsmuscheln mit etwas Butter und Olivenöl 3 Minuten auf jeder Seite braten, leicht salzen.

Fertigstellung: 2 Esslöffel Kürbiswürfel mit den (heißen und kalten) Orangenfilets auf die Teller geben, die gebratenen Jakobsmuscheln hinzufügen, mit etwas Zitrussoße nappieren und mit dem zerstoßenen Timut-Pfeffer und der Orangenschale bestreuen. Mit einigen Korianderblättern garnieren.

Von der Europäischen Union, FranceAgriMer und France Olive Production finanziertes Projekt.
REG. (UE) 2021/2115 P.O.
OCM OLIO jahr 2023