

# JAKOBS-MUSCHELN MIT ORANGEN PFEFFER SAUCE

---

## Zutaten (2 Personen)

- 4 Stück Jakobsmuscheln
- 150ml frisch gepresster Orangensaft
- 2 EL Orangepfeffer
- 1 TL Speisestärke
- 2 EL Olivenöl
- 2 TL Fleur de Sel

## Zubereitung

In einer kleinen Pfanne das Olivenöl heiss werden lassen und darin die Muscheln von jeder Seite ca. 2 Min. braten.

Zwischenzeitlich den Orangensaft 1x aufkochen und mit der in kalten Orangensaft gelösten Stärke bis zur gewünschten Konsistenz binden. Den Topf auf die Seite ziehen und den Orangepfeffer hinzugeben. Nun die Muscheln auf einem Saucenspiegel anrichten.

