FW 110013

# COQUILLES ST.-JACQUES AN ORANGENSAUCE

| | | | |
|---|---|---|---|
| Zutaten: | 1 | | Beutel Coquilles St.-Jacques |
| Marinade: | | | Salz |
| | 1 | EL | Zitronensaft |
| Reduktion: | 1 | | Orange, nur die Schale |
| | 2 | EL | Grand-Marnier |
| Sauce: | 2 | TL | Zucker |
| | | | Saft von 2 Orangen |
| | ½ | TL | Gewürzmischung (Pfeffer, Paprika, Knoblauchpulver, Selleriesalz, Glutamat) |
| | | | Salz |
| | 1 | dl | Fischfond |
| | 4 | dl | Vollrahm |
| | 1 | | Prise Safran oder Safranfäden |
| | | | Zitronensaft |
| | | | Mehlbutter |

Zubereitung:

Sauce: Alle Zutaten für die Sauce gut einkochen lassen. In der Zwischenzeit Orangenschale mit 2 Esslöffeln Grand-Marnier separat einkochen lassen (reduzieren).

Der Sauce den Vollrahm beifügen und solange einkochen lassen, bis die Sauce leicht bindet. Am Schluss mit einer Prise Safran und wenig Zitronensaft abschmecken, dann mit ca. ½ Teelöffel Mehlbutter leicht binden.

Coquilles: Die Coquilles mit Salz und Zitronenaft mindestens 5 Minuten marinieren lassen. Das Fleisch in die fertige Sauce legen und kurz ziehen lassen, nicht kochen (die Coquilles müssen knackig bleiben).

Variante: Die Orangensauce eignet sich auf für Kalbfleisch oder Poulet. Statt Fischfond wird ein Kalbsfond verwendet.