Coquilles St. Jacques a l'orange „Danielle"

Für 6 Jacobsmuscheln

2 dl	Sahne (am besten Kochsahne von Debic)
2 Esslöffel	Schalotten - sehr fein geschnitten
2 Esslöffel	Orangenmarmelade
2 Esslöffel	Olivenöl- mit Orangen aromatisiert
2 Esslöffel	Olivenöl nature (zum Braten)
	Salz
	Pfeffer
1 Esslöffel	Butter (gesalzen)

Die Coquilles in Olivenöl kurz braten, 2 - 3 Minuten beide Seiten, warm stellen, würzen. In einer anderen Pfanne die Schalotten mit Butter dünsten - dann Orangenmarmelade -> Sahne -> Salz -> Pfeffer -> einen Schuss Noilly Prot kurz aufkochen. Soße auf dem Teller verteilen -> Coquilles draufgeben - wahlweise mit Orangenschalen verzieren.