

## Avocado-Tatar mit Knusper-Jakobsmuscheln

### Für 2 Personen

6 Jakobsmuscheln, ausgelöst	1 Avocado, reif	1 Pattaya Mango
1 Apfel	2 Limetten, unbehandelt	1 Tomate
1 Knolle Ingwer	2 Zehen Knoblauch	2 Blätter Strudelteig, Tk
30 g Pinienkerne	1 Zweig Thymian	4 Zweige Koriander, frisch
1 Zweig Estragon	40 g Butter	1 EL Lavendelhonig
30 ml Traubenkernöl	1 Flasche Chilisoße, grün	1 Flasche Chilisoße, rot
30 ml Sonnenblumenöl	20 ml Apfelessig	100 ml Olivenöl
Korianderkörner	Chilipulver, rot, scharf	Salz
Pfeffer, schwarz		

Für die Mango-Pinienkern-Salsa die Mango schälen, halbieren, entkernen und 100 Gramm klein schneiden. Die Pinienkerne in der restlichen Butter anrösten, auskühlen lassen und zu der Mango geben. Die Tomate vom Strunk befreien, enthäuten, halbieren, entkernen, klein schneiden und ebenfalls zu der Mango geben. Die Korianderblätter abzupfen und einen Teelöffel klein hacken. Den Apfelessig, den Lavendelhonig, die Korianderblätter und 40 ml Olivenöl mit der Mango vermengen. Die Limetten halbieren, auspressen, den Saft einer Limone hinzugeben und ziehen lassen. Den Knoblauch abziehen und pressen. Die Salsa mit dem Knoblauch, Salz, Pfeffer, Chilipulver, den Korianderkörnern und dem roten Chilitabasco abschmecken. Für das Tatar die Avocado und den Apfel schälen, halbieren, entkernen und klein schneiden. Mit dem restlichen Limettensaft und der Traubenkernöl marinieren. Den Ingwer schälen, klein schneiden und dazu geben. Mit Salz, Pfeffer und grünem Tabasco abschmecken. Die Jakobsmuscheln halbieren, waschen und trocken tupfen. Das Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen, die Jakobsmuscheln mit 20 Gramm Butter bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Strudelteigblätter mit zehn Gramm Butter bestreichen, übereinander legen und zusammen drücken. Mit einem Ring den Teig in Größe der Jakobsmuscheln ausstechen und auf beiden Seiten mit den Jakobsmuscheln belegen. Anschließend in einer Pfanne mit dem Thymianzweig von beiden Seiten insgesamt 20 Sekunden braten. Die Estragonblätter abzupfen und klein hacken. Das Tatar auf Teller anrichten und mit den Jakobsmuscheln, der Salsa und dem Estragon garnieren.

Constanze Steffenhagen am 06. Oktober 2009