

Jakobsmuscheln mit Chili-Marinade und Mango-Salat

Für 2 Personen

6 Jakobsmuscheln	1 Knoblauchzehe	1 rote Zwiebel
1 rote Chilischote	250 g Kirschtomaten	1 Mango
1 Limette	2 Zweige Kerbel	1 TL Ahornsirup
Olivenöl	Salz	Pfeffer, schwarz

Die Jakobsmuscheln waschen und trocken tupfen. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Chilischote halbieren, von den Kernen befreien und fein hacken. Die Jakobsmuscheln mit dem Knoblauch, etwas Olivenöl und der Chili in einer Schüssel vermengen und kurz ziehen lassen. Die Mango schälen, vom Kern befreien und in Würfel schneiden. Die Tomaten halbieren, vom Strunk befreien und in Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Das Ganze miteinander vermengen. Die Limette halbieren und auspressen. Den Kerbel zupfen und fein hacken. Den Limettensaft mit etwas Olivenöl, dem Ahornsirup, Kerbel und Salz und Pfeffer vermischen. Die Vinaigrette gut mit dem Salat vermengen. Eine Grillpfanne mit etwas Olivenöl bestreichen und erhitzen. Die Muscheln von beiden Seiten anbraten. Den Salat auf Tellern anrichten. Die Jakobsmuscheln obenauf legen und servieren.

Katharina Kern am 21. September 2010