

Jakobsmuscheln mit Mango auf Curry-Schaum

Für 2 Personen

6 Jakobsmuscheln	1 Orange, unbehandelt	0,25 Mango
1 cm Ingwer	1 Zehe Knoblauch	0,25 TL Chiliflocken, mild
0,5 EL Currypulver, mild	20 g Butter, kalt	1 EL braune Butter
75 ml Olivenöl	75 ml Gemüsefond	30 ml Sahne
Chilisalز	Vanillesalz	

Den Backofen auf 80 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen und die Teller darin warm halten. Den Ingwer schälen und reiben. Den Knoblauch abziehen und hacken. Den Fond mit der Sahne, dem Currypulver, dem Ingwer und dem Knoblauch in einem Topf erhitzen. Zehn Gramm der kalte Butter dazugeben und aufschäumen. Den Curryschaum mit Chilisalز würzen. Das Fruchtfleisch der Mango vom Stein lösen und schälen. Die Mango in kleine Würfel schneiden. Die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und die Mangowürfel darin leicht erwärmen. Die Jakobsmuscheln waschen und trocken tupfen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Muscheln darin etwa eine Minute anbraten. Anschließend wenden und auf der anderen Seiten eine halbe Minute braten. Die Pfanne vom Herd nehmen und die Muscheln in der Resthitze noch eine Minute ziehen lassen. Die braune Butter dazugeben und in der Pfanne zerlassen. Die Butter mit Vanillesalz und Chiliflocken würzen und die Muscheln darin wenden. Den Curryschaum nochmals aufschäumen. Etwas Schale von der Orange reiben. Die Mangowürfeln auf einem Tellern anrichten und die Jakobsmuscheln darauf anrichten. Anschließend mit der Gewürzbutte, dem Schaum und dem Orangenabrieb garnieren.

Bartosz Dziubaczyk am 12. Oktober 2010