

# Jakobsmuscheln mit Mango und Curry-Schaum

## Für zwei Personen

6 Jakobsmuscheln	1 Knoblauchzehe	1 reife Mango
1 Orange	1 Knolle Ingwer	10 g kalte Butter
30 g Sahne	70 ml Gemüsefond	3 EL braune Butter
Currypulver, Chilisalز	Butter, Salz, Pfeffer	

Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Ingwer schälen und fein hacken. Den Gemüsefond erhitzen und die Sahne, einen halben Teelöffel Currypulver, Ingwer und Knoblauch pürieren. Die kalte Butter ebenfalls dazugeben und mit Chilisalز abschmecken. Die Mango schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Butter darin schwenken. Die Jakobsmuscheln waschen, trocken tupfen. Etwas Butter erhitzen und die Jakobsmuscheln von beiden Seiten anbraten. Etwas braune Butter dazugeben und mit etwas Orangenabrieb würzen. Die Mangowürfel auf einen Teller geben und die Jakobsmuscheln obenauf setzen. Den Curryschaum nochmals aufschäumen, um die Muscheln träufeln und servieren.

Bettina Gaumitz am 26. Oktober 2012