

# Jakobsmuscheln, Garnelen mit Reis-Nudeln, Mango-Chutney

**Für zwei Personen**

**Für Jakobsmuscheln, Garnelen:**

4 Jakobsmuscheln, à 25 g

20 ml Sesamöl

Salz

4 Riesengarnelen

1 EL Butter

schwarzer Pfeffer

150 g Reismudeln

Chiliflocken

**Für das Mango-Chutney:**

1 Orange

2 Zehen Knoblauch

2 EL Kokosraspel

$\frac{1}{2}$  Bund Minze

1 halbreife Mango

20 g Ingwer

20 ml Balsamicoessig

3 EL Zucker

2 Schalotten

1 rote Chili, klein

20 ml Sesamöl

Salz, schwarzer Pfeffer

**Für den Curryschaum:**

1 TL mildes Currypulver

20 g Butter

Chilusalz

50 ml Fischfond

1 Zehe Knoblauch

30 ml Sahne

10 g Ingwer

**Für die Garnitur:**

$\frac{1}{2}$  Bund Thai-Koriander

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Für den Curryschaum den Ingwer schälen, den Knoblauch abziehen und beides kleinschneiden. In einem Topf anschwitzen, mit Fischfond ablöschen und zusammen mit der Sahne und dem Curry köcheln lassen. Die Butter dazugeben und alles mit einem Stabmixer glatt rühren und aufschäumen. Mit Chilusalz würzen.

Für das Chutney die Orange und die Mango schälen. Die Orange enthäuten und das Fruchtfleisch klein würfeln. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Den Ingwer schälen und ebenfalls fein hacken. Die Chili längs aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und ebenfalls klein hacken. Das Sesamöl in einer Pfanne erhitzen und den Zucker darin karamellisieren. Die Schalotten, den Knoblauch, den Ingwer, die Chilischote und die Kokosraspeln hineingeben und anschwitzen. Mit Balsamicoessig ablöschen und köcheln lassen. Dabei ständig rühren, bis sich der Zucker vollständig auflöst. Anschließend die Orangen und die Mangowürfel dazugeben und alles so lange einkochen lassen, bis die Flüssigkeit fast verkocht ist. Die Minze waschen, trocknen und fein hacken. Anschließend unter das Chutney rühren und alles mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Garnelen längs am Rücken aufschneiden, entdarmen und von der Schale befreien. Die Jakobsmuscheln und Garnelen waschen und trockentupfen. Das Sesamöl in einer Pfanne erhitzen und beides darin etwa eine Minute anbraten. Danach wenden und auf der anderen Seite eine halbe Minute anbraten. Die Pfanne vom Herd nehmen und die Garnelen und Jakobsmuscheln in der Resthitze eine Minute ziehen lassen. Die Butter dazugeben und die Muscheln und Garnelen darin wenden. Mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen.

Die Reismudeln für zwei Minuten in das kochende Wasser geben.

Den Curryschaum mit dem Stabmixer nochmals aufschäumen.

Die Jakobsmuscheln und Garnelen mit Reismudeln, Mango-Chutney und Curryschaum auf Tellern anrichten, mit Koriander garnieren und servieren.

Patrick Meyer am 07. Mai 2015