

# Garnelen, Jakobsmuscheln im Kokos-Mantel, Joghurt-Dip

## Für zwei Personen

### Für die Riesengarnelen:

6 Riesengarnelen	1 große Zwiebel	Garam Masala
5 Curryblätter	Rapsöl	Salz

### Für die Jakobsmuscheln:

6 Jakobsmuscheln	2 EL Kokosflocken	Mehl
Curry	Rapsöl	Salz

### Für den Mango-Dip:

$\frac{1}{2}$ Mango	1 Limette	200 g griech. Joghurt
1 TL Orangenmarmelade	2 Zweige Koriander	Curry, Salz

### Für den Gurken-Raita:

$\frac{1}{2}$ kleine Salatgurke	200 g griech. Joghurt	1 Zweig Minze
Kreuzkümmel	1 Prise Piment-d'espelette	Salz

### Für die Kartoffel-Chips:

2 festk. Kartoffeln	2 lila Kartoffeln	2 EL Mehl
Ras el hanout	Sonnenblumenöl	Salz

### Für die Riesengarnelen:

Die Garnelen putzen und entdarmen. Zwiebel abziehen und klein würfeln.

Öl in einer Pfanne erhitzen, kleingewürfelte Zwiebeln zugeben und glasig andünsten. Garnelen salzen, zugeben und schnell durchbraten.

Mit Garam Masala und grob geschnittenen Curryblättern vermischen.

### Für die Jakobsmuscheln:

Jakobsmuscheln leicht mit Curry und Salz würzen, leicht in Mehl und anschließend in Kokosflocken wenden. Öl erhitzen und Jakobsmuscheln von beiden Seiten darin knusprig braten.

### Für den Mango-Dip:

Limette halbieren und Saft auspressen. Mango schälen, klein würfeln, mit Joghurt und Orangenmarmelade mischen. Mit Curry, Salz und etwas Limettensaft abschmecken. Koriander abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Unter den Dip mixen.

### Für den Gurken-Raita:

Gurke schälen, halbieren, Kerne herauskratzen und klein würfeln. Mit Joghurt vermischen. Minze abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen, kleinschneiden und ein paar zugeben. Mit Kreuzkümmel, Salz und Piment despelette abschmecken. Mit Minze garnieren.

### Für die Kartoffel-Chips:

Kartoffeln gut waschen und mit einem Gemüsehobel in dünne Scheiben schneiden. Frittieröl erhitzen, Kartoffelscheiben mit Mehl bestäuben und frittieren, auf Küchentrepp abtropfen lassen. Mit Salz und Ras el hanout würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mary Tharovsky am 21. Juli 2020