

# Jakobsmuscheln mit Avocado-Tatar und Mango-Salsa

**Für zwei Personen**

**Für die Mango-Salsa:**

1 reife Mango	1 Tomate	1 Limette, davon Saft
2 Zweige Koriander	20 ml Apfelbalsamessig	1 TL Ahornsirup
$\frac{1}{2}$ TL gemahl. Koriander	20 ml Rapskernöl	Salz, Pfeffer

**Für das Avocado-Tatar:**

1 reife Avocado	$\frac{1}{2}$ Apfel	2 cm Ingwer
1 Prise gemahlener Chili	20 ml Traubenkernöl	Meersalz, Pfeffer

**Für die Jakobsmuscheln:**

4 Jakobsmuscheln	1 Rolle Yufka-Teig	30 g Butter
2 Zweige Thymian	Pflanzenöl	Meersalz, Pfeffer

**Für die Garnitur:**

1 rote Chili	3 Zweige Koriander	40 g Pinienkerne
--------------	--------------------	------------------

Die Mango waschen, schälen und das Fruchtfleisch vom Kern schneiden.

In feine Würfel schneiden. Tomate kreuzweise einschneiden, mit kochendem Wasser übergießen und häuten. Anschließend entkernen und in kleine Würfel schneiden. Limette halbieren und Saft einer Hälfte auspressen. Zweite Hälfte für Avocado-Tatar aufbewahren. Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Tomate und Mango in einer Schüssel miteinander vermengen. Mit Koriander, Salz, Pfeffer, gemahlenem Koriander, Limettensaft, Apfelessig, Ahornsirup und Öl mischen und ziehen lassen.

**Für das Avocado-Tatar:**

Avocado halbieren, Stein entfernen, das Fruchtfleisch aus der Schale lösen und fein würfeln. Apfel schälen, halbieren und von Kerngehäuse befreien. In kleine Stücke schneiden. Ingwer schälen und fein reiben.

Limettenhälfte auspressen. Avocado und Apfel in eine Schüssel geben und mit Limettensaft (s.o.), Traubenkernöl und Ingwer vermengen. Mit Chilipulver, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Jakobsmuscheln:**

Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Ei Yufkateigblatt mit Butter bestreichen und ein weiteres Teigblatt darauflegen und andrücken. Mit einem runden Ausstecher Kreise in der Größe der Jakobsmuscheln ausstechen. Jakobsmuscheln salzen und pfeffern, auch mit Butter einpinseln und auf beiden Seiten einen Teigkreis kleben. Bei starker Hitze in einer Pfanne mit Öl und Thymianzweigen von beiden Seiten anbraten, bis der Teig leicht braun und knusprig ist und die Muschel innen noch glasig.

**Für die Garnitur:**

Koriander abbrausen und trockenwedeln. Chili waschen und in kleine Ringe schneiden. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten.

Regina Murphy am 28. März 2023