

Reis-Salat mit Kokosmilch-Dressing und Jakobsmuscheln

Für zwei Personen

Für den Reis-Salat:

150 g Parboiled-Reis

1 rote Chilischote

2 Sternfrüchte

$\frac{1}{2}$ Kopf Eisbergsalat

1 reife Mango

1 Bund Frühlingszwiebeln

200 g Ananas

Für das Kokosmilch-Dressing:

1 Zitrone

3 EL Mayonnaise

Salz

1 Stück Ingwer

2 EL Crème légère

Pfeffer

20 ml Kokosmilch

1 Spritzer Tabasco

Für die Jakobsmuschel-Saltimbocca:

4 Jakobsmuscheln, küchenfertig

Olivenöl

4 Scheiben Parmaschinken

Salz

4 Salbeiblätter

Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Ananas

2 EL Kokosraspel

3 Stängel Koriander

In einem Topf gesalzenes Wasser für den Reis zum Kochen bringen.

Für den Reis-Salat Reis in kochendem Wasser circa 15 Minuten bissfest garen, dann in einem Sieb abtropfen lassen. Eisbergsalat putzen, waschen, klein schneiden und trocken schleudern. Mango schälen, Kern entfernen und Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Ananas halbieren, aushöhlen und 200 g des Fruchtfleischs in kleine Stücke schneiden. Ananashälften für die Garnitur beiseitelegen. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.

Chilischote waschen, entkernen und fein hacken. Sternfrüchte abbrausen, trocken reiben und in Scheiben schneiden. Reis mit Eisbergsalat, Frühlingszwiebeln, Chili, Mango, Ananas und Sternfrucht vermengen.

Für das Dressing Ingwer schälen und klein hacken. Zitrone abbrausen und trockenreiben. Schale abreiben, Saft auspressen. Mayonnaise mit Crème légère, Kokosmilch, Zitronenabrieb, Zitronensaft, Ingwer und Tabasco zu einem Dressing verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Dressing mit Reis-Salat vermengen.

Für die Jakobsmuschel-Saltimbocca Jakobsmuscheln kalt abbrausen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Jeweils ein Salbeiblatt auf eine Jakobsmuschel geben, mit einer Scheibe Parmaschinken umwickeln und in heißem Olivenöl von beiden Seiten kurz scharf anbraten.

Für die Garnitur Koriander abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Kokosraspel ohne Fett in einer Pfanne rösten.

Exotischen Salat mit cremigem Kokosmilch-Dressing in die Ananashälften geben, mit Jakobsmuschel-Saltimbocca auf Tellern anrichten und mit Koriander und Kokosraspeln bestreut servieren.

Pascal Marcy am 27. Juli 2016