

Jakobsmuscheln mit Mango-Avocado-Relish, Zitronen-Soße

Für zwei Personen

Für die Jakobsmuscheln:

4 Jakobsmuscheln 1 EL Zitronenöl Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für das Relish:

$\frac{1}{2}$ mittelweiche Avocado 1 Schalotte $\frac{1}{2}$ Papaya
1 Mango $\frac{1}{2}$ Limette 50 ml Passionsfruchtsaft
1 Schote rote Chili 1 TL frischer Koriander 2 EL Zitronenöl
Olivenöl, Zucker Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

1 Limette 1 Schalotte 50 ml Sahne
75 ml Kokosmilch 150 ml Geflügelfond 3 Stängel Zitronengras
Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für die Sauce das Zitronengras mit dem Messerrücken anschlagen und in kleine Stücke schneiden. Die Schalotte abziehen und fein würfeln. Etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen und das Zitronengras mit der Schalotte darin leicht anschwitzen. Anschließend mit dem Geflügelfond ablöschen und um die Hälfte reduzieren lassen. Die Kokosmilch und die Sahne dazugeben, aufkochen und 20 Minuten ziehen lassen. Für das Relish die Chilischote entkernen, halbieren, eine Hälfte zusammen mit Schalotte klein würfeln und in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen. Anschließend mit dem Passionsfruchtsaft ablöschen, kurz aufkochen und vom Herd ziehen. Den Koriander fein hacken und in die Marinade geben. Den Saft einer halben Limette auspressen. Ein Viertel des Fruchtfleisches der Mango, der Avocado und der Papaya grob würfeln. Anschließend die Würfel zu der Marinade geben. Mit Limettensaft, Zitronenöl, Zucker, Pfeffer und Salz abschmecken. Die Jakobsmuscheln in dem Zitronenöl einlegen, mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend in einer Pfanne mit Olivenöl je drei Minuten von jeder Seite anbraten. Der Kern der Muscheln soll dabei glasig bleiben. Den Saucenfond durch ein Tuch passieren und mit Pfeffer, Salz und mit dem Limettensaft abschmecken. Die Jakobsmuscheln mit Mango-Avocado-Relish und Zitronen-Kokos-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Diana Lentvogt am 02. Dezember 2014