

# Jakobsmuschel auf Curry-Schaum, Mango, Blätterteig-Stange

Für zwei Personen

**Für die Jakobsmuscheln:**

5 Jakobsmuscheln, ausgelöst  
1 TL milde Chiliflocken  
Salz

1 Orange  
1 TL Olivenöl  
schwarzer Pfeffer

2 EL Butterschmalz  
Vanillesalz

**Für die Mango:**

$\frac{1}{2}$  Mango

1 EL Butter

**Für den Curryschaum:**

1 Knoblauchzehe  
150 ml Gemüsefond  
Chilisalz

20 g kalte Butter  
3 cm Ingwer

60 g Sahne  
1 TL mildes Currypulver

**Für die Blätterteig-Stange:**

2 Blätter Blätterteig  
 $\frac{1}{2}$  TL rosenscharfes Paprikapulver

2 EL Mango-Fruchtfleisch 2 EL Sesam

Für den Schaum den Gemüsefond mit der Sahne und dem Currypulver erhitzen. Den Ingwer schälen und kleinhacken. Die Knoblauchzehe abziehen und klein schneiden. Beides in den Fond geben. Mit dem Chilisalz abschmecken. Anschließend die kalte Butter einrühren und mit dem Stabmixer aufschäumen. Den Schaum vorsichtig mit einem Löffel abschöpfen und in eine Schüssel geben.

Die Mango schälen und entsteinen. Das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Zwei Esslöffel davon für die Blätterteigstange beiseite stellen. In einer Pfanne die Butter erhitzen und die Mango darin bei niedriger Hitze leicht erwärmen.

Für die Sesam-Blätterteigstange den Blätterteig in Streifen schneiden und mit dem Mangofleisch bestreichen. Anschließend den Sesam drüberstreuen. Die Stange zu einer Locke eindrehen und im Backofen bei 200 Grad für 15 Minuten backen. Anschließend noch mit dem Paprikapulver bestreuen.

Für die Jakobsmuscheln das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Muscheln darin etwa eine Minute anbraten. Die Muscheln anschließend wenden und eine halbe Minute braten. Die Pfanne vom Herd nehmen und noch eine Minute in der Restwärme ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Butterschmalz in einer zweiten Pfanne zerlassen und mit Chiliflocken und Vanillesalz würzen. Den Sud über die Muscheln gießen.

Die Orange waschen, trockentupfen und die Schale mit einer Reibe raspeln.

Die Muscheln mit der Mango und dem Schaum auf Tellern anrichten und mit etwas Orangearoma bestreuen. Mit der Sesam-Blätterteigstange garnieren.

Annalena Jänicke am 21. April 2015