

Curry-Jakobsmuscheln, Mango-Gurken-Salsa, Cashew-Crunch

Für zwei Personen

Für die Mango-Gurken-Salsa:

250 g Gurke	1 Mango	1 Limette
1 Frühlingszwiebel	1 rote Chilischote	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander
3 EL Olivenöl	1 EL weißer Balsamico	1 TL brauner Zucker
Salz	weißer Pfeffer	

Für die Jakobsmuscheln:

6 Jakobsmuscheln ohne Corail	3 EL Olivenöl	1 Msp. Chilipulver
Salz		

Für den Cashew-Crunch:

60 g Cashewnüsse	1 TL Puderzucker	1 Msp Chilipulver
------------------	------------------	-------------------

Für die Salsa die Gurke schälen, längs halbieren und mit einem Teelöffel die Kerne entfernen. Die Mango schälen und das Fruchtfleisch vom Stein entfernen. Die Gurke und die Mango in kleine Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebel säubern und in feine Ringe schneiden. Die Chilischote längs halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien und fein hacken. Den Koriander waschen, trocknen und fein hacken.

Die Limette waschen, trocknen und die Schale abreiben. Die Limettenschale mit Gurke, Mango, Zwiebeln und Chili in einer Schale mischen, salzen und pfeffern. Den Limettensaft auspressen und mit zwei Esslöffeln Öl, weißem Balsamico und dem braunen Zucker zur Salsa geben. Für fünf Minuten durchziehen lassen dann den Koriander untermischen.

Für die Jakobsmuscheln das Currypulver mit einem halben Teelöffel Salz mischen. Die Jakobsmuscheln von allen Seiten mit dem Currysatz würzen. Das restliche Öl in einer Pfanne stark erhitzen und die Jakobsmuscheln darin von jeder Seite ein bis zwei Minuten braten.

Für den Cashew-Crunch die Cashewnüsse in einer Moulinette zerkleinern und mit dem Chilipulver und dem Puderzucker in einer Pfanne rösten. Auf ein Backpapier verteilen und abkühlen lassen. Die Jakobsmuscheln zusammen mit der Salsa und dem Cashew-Crunch servieren.

Viktoria Schünemann am 19. Mai 2015