

Pochierte Jakobsmuscheln mit Mango und Curry-Soße

Für zwei Personen

2 Jakobsmuscheln	1 Orange	$\frac{1}{2}$ reife Mango
50 g Butter	milde Chiliflocken	Vanillesalz
Salz	Pfeffer	

Für die Currysauce:

1 Stück Ingwer	1 Zehe Knoblauch	150 ml Gemüsefond
60 g Schlagsahne	20 g kalte Butter	1 TL mildes gelbes Currypulver
Salz	Pfeffer	

Jakobsmuscheln kalt abbrausen und trockentupfen. Jakobsmuscheln für vier bis fünf Minuten im siedenden Wasser pochieren. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Currysauce Ingwer schälen und reiben. Knoblauch abziehen und fein hacken. Gemüsefond und Schlagsahne mit Currypulver, Ingwer und Knoblauch aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kalte Butter hinzufügen und mit dem Pürierstab aufmixen.

Die Mango schälen, Kern entfernen und Fruchtfleisch würfeln. Butter erhitzen, Mangowürfel darin leicht dünsten. Orange waschen und Schale abreiben. Pochierte Jakobsmuscheln auf Teller geben, Currysauce und Mangowürfel dazugeben und mit Orangenabrieb, Vanillesalz und Chiliflocken abschmecken.

Graziella Macri am 23. November 2016