

Jakobsmuscheln, Chili-Soße, Curry-Obst, Vanille-Lauch

Für zwei Personen

Für die Sauce:

20 g dunkle Schokolade	3 EL Sweet-Chili-Sauce	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	25 ml Madeira	25 ml Portwein
200 ml Gemüsefond	40 g gesalzene Butter	Chili, Salz

Für den Vanille-Lauch:

1 Stange Lauch	$\frac{1}{2}$ TL Zucker	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote
10 g Butter	Salz	

Für das Curry-Obst:

50 g Ananas	50 g Honigmelone	$\frac{1}{2}$ TL Honig
1 Msp. Currypulver		

Für die Jakobsmuscheln:

6 ausgelöste Jakobsmuscheln	2 Zweige Koriander	Pflanzenöl, Salz, Pfeffer
-----------------------------	--------------------	---------------------------

Für die Schokoladen-Chili-Sauce:

10 g Butter in einem Topf aufschäumen. Schalotte und Knoblauch abziehen, fein hacken und in der Butter dünsten. Mit Portwein und Madeira ablöschen, Sweet Chili Sauce angießen und kräftig aufkochen lassen. Gemüsefond dazugeben und auf die Hälfte reduzieren. Die Reduktion vom Feuer nehmen und die Schokolade einrühren. Die Sauce durch ein Sieb passieren und mit der übrigen Butter mit einem Stabmixer aufmontieren. Mit Chili und Salz abschmecken.

Für den Vanille-Lauch:

Den Lauch putzen, von der äußeren Schale befreien und die hellen Stücke fein schneiden. Vanilleschote längs halbieren und mit dem Messerrücken das Mark auskratzen. Butter in einem Topf aufschäumen, Zucker, Vanillemark und etwa Salz zufügen und den Lauch darin erhitzen und glasieren.

Für das Curry-Obst:

Ananas und Honigmelone schälen, in kleine Würfel schneiden, mit dem Honig in einem Topf erhitzen und mit Curry bestäuben.

Für die Jakobsmuscheln:

Die Jakobsmuscheln waschen, trockentupfen und in einer Pfanne mit Pflanzenöl von beiden Seiten maximal 1 Minute kross anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Jakobsmuscheln mit Koriander garnieren.

Die Jakobsmuscheln mit Schokoladen-Chili-Sauce, Curry-Obst und Vanille-Lauch auf Tellern anrichten und servieren.

Gertrud Baur am 28. Februar 2017