

Asiatischer Reis-Bandnudel-Salat mit Jakobsmuscheln

Für zwei Personen

Für das Dressing:

2 Schoten Thai Chili	2 Limetten (Saft)	1 Zehe Knoblauch
50 g Ingwer	2 EL Reisessig	4 EL Sesamöl
4 EL Fischsauce	50 g Rohrzucker	

Für den Glasnudelsalat:

200 g Reisbandnudeln	100 g rote Cocktailtomaten	$\frac{1}{2}$ Gurke
$\frac{1}{4}$ Kopf Rotkohl	2 Frühlingszwiebeln	50 g Cashewkerne
2 Stiele Koriander	2 Stiele Thai-Basilikum	2 EL Fischsauce

Für die Jakobsmuscheln:

6 Stück Jakobsmuscheln	0,4 cm Ingwer	2 EL Sojasauce
50 g weiße Sesamsaat	5 EL Stärkepulver	Rapsöl, Salz, Pfeffer

Für das Dressing:

Den Knoblauch abziehen, Ingwer putzen, beides fein hacken und in eine Schüssel geben. Limetten halbieren, Saft auspressen und auffangen und hinzugeben. Fischsauce, Reisessig, Sesamöl und Zucker dazugeben und verquirlen. Chili längs aufschneiden, entkernen, in feine Scheiben schneiden und das Dressing damit würzen.

Für den Glasnudelsalat:

Die Nudeln in kaltem Wasser einweichen. Salzwasser in einem Topf erhitzen, Nudeln darin garen lassen.

Tomaten waschen, trocken tupfen und vierteln. Gurke schälen, Kerngehäuse entfernen und in Würfel klein schneiden. Rotkohl waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, trocken tupfen, von der äußeren Schale und Wurzel befreien und in dünne Ringe schneiden. Koriander und Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Nudeln abgießen, Dressing raufgeben und mit Rotkohl, Gurke, Tomate, Frühlingszwiebeln, Koriander, Basilikum und Cashewkerne vermengen.

Für die Jakobsmuscheln:

Den Ingwer schälen, reiben und mit Sojasauce und Sesamsaat zu einer Marinade vermischen. Jakobsmuscheln waschen, trocken tupfen und in die Marinade einlegen. Muscheln abtupfen, beidseitig mit etwas Stärkepulver bestäuben und mit Öl in der Pfanne glasig anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Der asiatische Reisbandnudelsalat in tiefen Tellern anrichten, mit gebratenen Jakobsmuscheln garnieren und servieren.

Wilhelm Heger am 18. Juli 2017