

Jakobsmuschel, Curry-Schaum, Mango, Tuna-Tatar, Creme

Für zwei Personen

Für die Jakobsmuschel:

8 Jakobsmuscheln	1 Orange	$\frac{1}{2}$ TL Sonnenblumenöl
2 EL Ghee	10 Chilifäden	$\frac{1}{4}$ TL Vanillesalz

Für das Thunfischtatar:

400 g Thunfisch	4 Kaffirlimettenblätter	3 getrocknete Tomaten
1 altbackenes Brötchen	2 EL kleine Kapern	1 Zitrone, 2 EL Saft
1 Limette, 2 EL Saft	$\frac{1}{2}$ TL geröstetes Sesamöl	$\frac{1}{2}$ TL schwarze Sesamsaat
$\frac{1}{2}$ TL helle Sesamsaat	1 Kästchen Shisokresse	Olivenöl, Pfeffer

Für den Curryschaum:

2 TL mildes Currypulver	1 $\frac{1}{2}$ Knoblauchzehen	1 Knolle Ingwer à 3 cm
60 g Sahne	150 ml Hühnerfond	50 g eiskalte Butter
mildes Chilisalز		

Für die Mango:

$\frac{1}{2}$ reife Mango	1 EL Butter
---------------------------	-------------

Für die Avocadocreme:

1 reife Avocado	1 EL Crème-fraîche	1 Zitrone
mildes Chilisalز	Pfeffer	

Für die Ricottacreme:

1 Burrata	3 EL Ricotta	1 Zitrone
mildes Chilisalز	Pfeffer	

Für die Jakobsmuschel:

Die Muscheln waschen und trocken tupfen. In einer Pfanne mit heißem Öl die Jakobsmuscheln 1 Minute anbraten, wenden und $\frac{1}{2}$ Minute bei mittlerer Hitze weiterbraten. Die Pfanne vom Herd ziehen und die Jakobsmuschel weitergaren lassen.

In einer weiteren Pfanne Ghee zerlassen und $\frac{1}{2}$ TL Vanillesalz hineingeben, die Muscheln darin wenden und mit dem Abrieb einer Orange bestreuen.

Für das Thunfischtatar:

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Den Thunfisch in kleine Würfel schneiden. Die Tomaten und die Kapern klein hacken und mit dem Thunfisch vermengen. $\frac{1}{2}$ TL Sesamöl und Olivenöl damit vermengen.

Die Limettenblätter im einem Topf mit heißem Öl frittieren. Sesamsaat in einer Pfanne ohne Fett rösten und mit Chilisalز vermengen. Die Limettenblätter auf einem Küchentrepp abtropfen lassen und sofort mit der Sesamsalz-Mischung vermengen.

Das Brötchen in dünne Scheiben schneiden, mit etwas Olivenöl beträufeln und im vorgeheizten Ofen knusprig backen. Mit Salz bestreuen.

Das Tatar mit Zitronen- und Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Curryschaum:

Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Ingwer schälen und reiben.

Das Currypulver mit Knoblauch, Ingwer, Sahne und Fond vermengen und im Topf erwärmen. Mit Chilisalز würzen. Eiskalte Butter mit dem Stabmixer kräftig untermixen und den Schaum so abbinden.

Für die Mango:

Die Mango halbieren, das Fruchtfleisch vom Stein lösen und in mittelgroße Würfel schneiden. Die Mangowürfel in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter kurz erhitzen.

Für die Avocado-creme:

Die Avocado vom Stein lösen und in eine Rührschüssel geben. Salz, Pfeffer, Zitronensaft und die Creme Fraiche zufügen und alles pürieren.

Für die Ricotta-creme:

Den Burrata mit einem Messer grob zerteilen und mit Ricotta vermengen, mit dem Chilisalz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Die Jakobsmuschel mit Curryschaum und Mango & Tuna-Tatar mit Avocado-Creme auf Tellern anrichten, mit Chilifäden garnieren und servieren.

Nina Maier am 16. Januar 2018