

Jakobsmuscheln mit Apfel-Avocado-Tatar, Mango-Salsa

Für zwei Personen

Für das Tatar:

200 g Avocado	1 Apfel	1 Limette
50 ml Traubenkernöl	2 cm Ingwer	1 Spritzer Tabasco
$\frac{1}{2}$ TL grüner Pfeffer	Salz	

Für die Jakobsmuscheln:

4 große Jakobsmuscheln	2 Blätter Strudelteig	1 kleiner Thymianzweig
50 g Ghee	30 ml Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer

Für die Salsa:

$\frac{1}{2}$ reife Mango	60 g Pinienkerne	2 EL Tomaten
1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	20 ml Apfelessig
1 Limette	80 ml fruchtiges Olivenöl	1 TL Lavendelhonig
Korianderkörner	1 Prise Chilipulver	1 Spritzer Tabasco
Salz	Pfeffer	

Für das Tatar:

Für das Tatar die Avocado und den Apfel schälen und vom Kern bzw. Strunk befreien. Apfel und Avocado in kleine Würfel schneiden. Limette halbieren und auspressen. Apfel- und Avocadowürfel in Limettensaft und Traubenkernöl marinieren. Ingwer schälen und reiben. Grünen Pfeffer in einem Mörser zerreiben. Ingwer und Pfeffer unter die marinierten Apfel und Avocadowürfel heben und mit Tabasco und Salz abschmecken.

Für die Jakobsmuscheln:

Die Jakobsmuscheln halbieren, so dass zwei dicke Scheiben entstehen.

Die Strudelteigblätter einzeln mit Ghee bepinseln, übereinanderlegen und gut zusammendrücken. Kurz an einem kalten Ort ruhen lassen und mit einem Ausstecher in der Größe der Jakobsmuschelscheiben ausstechen.

Die Jakobsmuschelscheiben mit etwas Ghee bepinseln, leicht salzen und pfeffern und dann oberhalb und unterhalb jeweils die ausgestochenen Strudelblätter ankleben. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Jakobsmuscheln mit dem Strudelteig zusammen mit dem Thymianzweig bei starker Hitze von beiden Seiten etwa 20 Sekunden knusprig braten.

Für die Salsa:

Für die Salsa Mango schälen (nur die Hälfte verwenden) und in kleine Würfel schneiden. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Tomaten entkernen und in kleine Würfel schneiden. Koriander hacken.

Korianderkörner in einem Mörser zerreiben. Knoblauch abziehen und hacken.

Frischen und zerriebenen Koriander mit den Pinienkernen, dem Knoblauch und den Tomaten- und Mangowürfeln vermengen.

Lavendelhonig und Tabasco unterheben. Die Salsa 2 bis 3 Stunden durchziehen lassen (darauf wird aufgrund der Zeit verzichtet).

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sven Koch am 04. Juni 2019