

Jakobsmuscheln mit Erbsen-Püree, Mango-Pinienkern-Salsa

Für zwei Personen

Für die Jakobsmuscheln:

4 große, Jakobsmuscheln	25 g Ghee	2 Blätter Tk-Blätterteig
1 Zweig Thymian	20 g Sonnenblumenöl	Meersalz, Pfeffer

Für das Erbsen-Püree:

150 g TK Erbsen	50 ml Sahne	2 g Wasabi-Paste
2 g helle Misopaste	Salz	Pfeffer

Für die Salsa:

1 reife Mango	1 große Tomate	1 Limette
1 Knoblauchzehe	30 g Pinienkerne	10 g Apfelessig
5 g Honig	1 Bund Koriander	1 TL scharfe Chilisauc
20 ml Olivenöl	Chiliflocken	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Zweig Estragon	1 Zweig Koriander
------------------	-------------------

Für die knusprigen Jakobsmuscheln:

Die Jakobsmuscheln abwaschen, trockentupfen und halbieren. Blätterteig mit Ghee bepinseln und Kreise in Größe der Jakobsmuscheln ausstechen. Jakobsmuschelscheiben mit Salz und Pfeffer würzen, mit etwas Ghee bepinseln und von beiden Seiten jeweils die ausgestochenen Blätterteige ankleben. Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen, Thymianzweig dazugeben. Jakobsmuscheln von beiden Seiten etwa 20 Sekunden knusprig braten. Zum Schluss mit Meersalz würzen.

Für das Erbsen-Wasabi-Püree:

Wasser mit Salz zum Kochen bringen und Erbsen darin kochen. Wasser abgießen und die Erbsen mit Sahne, Wasabi und Misopaste vermengen.

Zu einer cremigen Masse pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Mango-Pinienkern-Salsa:

Die Mango schälen, Fruchtfleisch entlang des Kerns senkrecht herunter schneiden und fein würfeln. Tomaten waschen, die Haut abziehen und fein würfeln. Knoblauch abziehen und fein würfeln. Limette halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Koriander abbrausen und trockenwedeln. Blätter abzupfen und fein hacken. Pfanne auf dem Herd erhitzen und Pinienkerne von allen Seiten kurz anrösten. Mango- und Tomatenwürfel, Pinienkerne, Koriander sowie Knoblauch in eine Schüssel geben und mit Limettensaft, Apfelessig, Honig, Chilisauc, Olivenöl und Chiliflocken vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Salsa kurz durchziehen lassen.

Für die Garnitur:

Estragon und Koriander abbrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Estragon und Koriander garnieren und servieren.

Nele Riemann am 02. Juli 2019