

Jakobsmuscheln, Avocado, Apfel, Mango-Pinienkern-Salsa

Für zwei Personen

Für Avocado und Apfel:

200 g Avocado	1 Apfel	1 Limette
1 Stück Ingwer	grüne Chilisauce	50 ml Traubenkernöl
Meersalz	Pfeffer	

Für die Jakobsmuscheln:

6 große, ausgel. Jakobsmuscheln	100 g Butter	50 ml Sonnenblumenöl
1 Zweig Thymian	Meersalz	Pfeffer

Für die Salsa:

10 reife Kirschtomaten	1 Knoblauchzehe	1 rote, milde Chilischote
½ reife Mango	1 Limette	60 g Pinienkerne
1 TL Lavendelhonig	rote Chilisauce	30 ml Apfelessig
100 ml fruchtiges Olivenöl	1 Zweig Koriander	gemahl. Korianderkörner
Meersalz	Knoblauch pikant abschmecken.	Pfeffer

Für die Garnitur:

½ Bund frischer Koriander	½ Bund frischer Estragon
---------------------------	--------------------------

Für Avocado und Apfel:

Die Avocado entkernen, das Fruchtfleisch auslösen und würfeln. Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und auch fein würfeln. Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Apfel- und Avocado-Würfel mit Limettensaft und Traubenkernöl marinieren. Ingwer schälen und reiben. Alles mit Chilisauce, Pfeffer, Salz und Ingwer abschmecken.

Für die Jakobsmuscheln:

Aus der Butter Nussbutter herstellen. Jakobsmuscheln waschen, trockentupfen und halbieren, sodass zwei dicke Scheiben entstehen.

Jakobsmuschel-Scheiben leicht salzen und pfeffern, mit etwas geklärter Nussbutter bepinseln. Thymian abbrausen und trockenwedeln.

Jakobsmuscheln bei starker Hitze in einer beschichteten Pfanne mit Sonnenblumenöl und dem Thymianzweig von beiden Seiten etwa 20 Sekunden knusprig anbraten.

Wenn Sie eine Jakobsmuschel von außen knusprig braten oder sie mit einem Teig o.ä. belegen wollen, ist es von Vorteil, wenn Sie die Muscheln mit einer Farce bestreichen, weil dies als Klebstoff dient.

Für die Salsa:

Mango schälen und fein würfeln. Chili der Länge nach aufschneiden und klein hacken. Pinienkerne in einer Pfanne anrösten und zur den Mango Würfeln geben. Tomaten abziehen, entkernen und fein würfeln. 2 Teelöffel der Tomate zur Mango geben. Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Knoblauch abziehen und fein hacken. Koriander abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und 1 Teelöffel davon zur Mango geben. Mit Apfelessig, Limettensaft, Olivenöl, Lavendelhonig, Salz, Pfeffer, den gemahlene Korianderkörnern, Chili, Chilisauce und Koriander und Estragon abbrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen. Von dem Avocado-Apfel-Ragout mit zwei Löffeln Nocken formen und jeweils drei Nocken auf einen Teller setzen. Die gebratenen Jakobsmuscheln danebenlegen. Mango-Pinienkern-Salsa ringsum verteilen und mit Koriander- und Estragonblättern garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sandi Elayan am 18. Mai 2021