

Jakobsmuscheln mit Weißwein-Soße und Avocado Mango-Tatar

Für zwei Personen

Für das Avocado-Mango-Tatar:

2 Avocados	1 reife Mango	$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel
$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	$\frac{1}{2}$ Limette, Schale	2 EL Olivenöl
Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Jakobsmuscheln:

4 Jakobsmuscheln	1 Knoblauchzehe	1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin	1 Stück Butter	Öl
grobes Meersalz		

Für das Knusper-Nest:

1 Pck. Filoteig	Öl
-----------------	----

Für die Sauce:

1 kleine Zwiebel	50 ml Weißwein, Grauburgunder	100 ml Sahne
50 g kalte Butter	Öl	

Für das Avocado-Mango-Tatar:

Den Ofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

Zwiebel abziehen und fein schneiden.

Avocado und Mango kleinschneiden und mit etwas Zitronensaft, Zwiebel, Öl, Chili, Salz und Pfeffer vermengen.

Mit etwas Zucker abschmecken und beiseitestellen.

Etwas Limettenschale über das Tatar reiben.

Für die Jakobsmuscheln:

Öl in einer Pfanne erhitzen, bis diese richtig heiß ist.

Jakobsmuscheln und Thymian und Rosmarin in die Pfanne geben und von einer Seite scharf anbraten. Jakobsmuscheln wenden, Butter mit in die Pfanne geben und zu Ende braten.

Am Schluss mit einer Prise grobem Meersalz würzen.

Für das Knusper-Nest:

Filoteig in Quadrate schneiden, in die Muffinform geben, einölen und mindestens 10 Minuten im vorgeheizten Ofen backen, bis sie goldbraun sind. Nester abkühlen lassen.

Für die Sauce:

Zwiebel abziehen, klein hacken und in einer Pfanne mit Öl kurz anschwitzen. Sahne und Weißwein dazugeben und etwas einkochen lassen. Die kalte Butter dazugeben und mit dem Pürierstab aufschäumen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Marie Beetz am 12. Oktober 2021