

# Belugalinsen-Salat mit Mango, Avocado, Jakobsmuscheln

**Für zwei Personen**

**Für den Salat:**

150 g Belugalinsen	1 Mango	1 Avocado
1 Zwiebel	300 ml Gemüsefond	1 TL Dijon-Senf
1 EL Kräuteressig	4 EL Olivenöl	Chilipulver
Salz	Pfeffer	

**Für die Jakobsmuscheln:**

2 Jakobsmuscheln	Butter
------------------	--------

**Für die Sektsauce:**

125 ml trockener Sekt	1 Schalotte	50 g kalte Butter
Speisestärke	1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer

**Für den Salat:**

Die Belugalinsen im Gemüsefond ca. 25 Minuten kochen lassen.

Abseihen und beiseitestellen.

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Zwiebeln, Senf, Kräuteressig, Olivenöl, Chilipulver, Salz und Pfeffer in einen Mixer geben, kurz pürieren.

Mango schälen und das Fruchtfleisch vom Stein schneiden. Avocado halbieren, Kern entfernen und das Fruchtfleisch mithilfe eines Löffels herauslösen.  $\frac{3}{4}$  der Mango und  $\frac{3}{4}$  der Avocado zu den anderen Zutaten in den Mixer geben und mixen, bis eine püreeartige Konsistenz entsteht.

Restliche Mango und restliche Avocado in feine Würfel schneiden, etwas Mango und Avocado als Garnitur zurückbehalten, den Rest nach dem Mixen unter das Püree heben. Nun  $\frac{3}{4}$  der Sauce über die warmen Linsen geben, vermengen und ziehen lassen. Restliche Sauce als Garnitur verwenden.

**Für die Jakobsmuscheln:**

Jakobsmuschel von beiden Seiten nur ganz kurz in heißer Butter sautieren.

**Für die Sektsauce:**

Kalte Butter in Würfel schneiden und bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen.

Schalotte abziehen und fein würfeln. In heißer Butter glasig dünsten. Sekt zugießen, aufkochen und ca. 1 Minute einköcheln. Pürieren und durch ein Sieb zurück in einen Topf passieren. Bei schwacher Hitze kalte Butter einrühren, ggf. mit Speisestärke abbinden.

Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken. Jakobsmuscheln nur kurz in der Sektsauce erwärmen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sascha Steinbek am 25. Januar 2022