Safran-Jakobsmuscheln mit Blumenkohl-Creme, Chili-Mango

Für zwei Personen		
Für die Jakobsmuscheln:		
6 Jakobsmuscheln	3 EL Olivenöl	0,1 g Safran
Für die Blumenkohlcreme:		
1 Blumenkohl	1 Zitrone	200 ml Milch
100 ml Sahne	20 g kalte Butter	Zucker
Muskatnuss	Salz	Pfeffer
Für die Chili-Mango:		
1 Mango	1 EL Olivenöl	Salz
Chilipfeffer		
Für die Zitronengras-Reduktion:		
400 ml Fischfond	300 ml Sahne	3 Stangen Zitronengras
Für die Papadam:		
100 g Kichererbsenmehl	1 TL Kreuzkümmelsamen	$\frac{1}{2}$ TL Salz
Öl		

Für die Jakobsmuscheln:
Den Safran zu den Jakobsmuscheln geben und diese in Olivenöl marinieren. Jakobsmuscheln ca. 2 Minuten von jeder Seite bei mittlerer bis hoher Hitze anbraten.
Für die Blumenkohlcreme:
Blumenkohl halbieren und jeweils in kleine Röschen zerteilen. Einen Teil kleinhacken und in einem Topf mit Milch und Sahne erhitzen. Für ca. 8 Minuten kochen lassen. Den anderen Teil in Salzwasser geben und ebenso kochen lassen. Achtung: Die Röschen sollten hier etwas bissfester sein. Nach der Kochzeit einige Röschen aus dem Salzwasser entnehmen und für die Garnitur beiseitelegen. Die restlichen Röschen in einen Messbecher geben, ebenso den Blumenkohl aus der Milch-Sahne-Mischung (Flüssigkeit auffangen und beiseitestellen). Blumenkohl pürieren und nach Bedarf von der Milch-Sahne-Mischung dazugeben, bis das Püree die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Eine Prise Zucker, etwas Zitronensaft und Muskat hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Warmhalten zurück in einen Topf geben, kurz vor dem Servieren dann etwas kalte Butter unterrühren.
Für die Chili-Mango:
Mango schälen und fein würfeln. Mit Olivenöl, Salz und Chilipfeffer marinieren. In der Marinade eine Weile ziehen lassen.
Für die Zitronengras-Reduktion:
Fischfond und Sahne separat erhitzen. Zitronengras längs halbieren und zum Fischfond hinzufügen. Bis zur Hälfte ein reduzieren lassen. Sahne hinzugeben und verrühren.
Für die Papadam:
Kichererbsenmehl, Salz und Kreuzkümmel in eine Schüssel geben. Mit 30 ml Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Teig zwischen zwei Lagen Backpapier geben, mit etwas Öl bestreichen und sehr dünn ausrollen. Pflanzenöl in einem Topf erhitzen. Aus dem Teig Kreise ausstechen und diese für einige Sekunden frittieren, bis sie leicht bräunlich sind. Anschließend herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Christoph Herrmann am 10. Januar 2023