

Mango-Avocado-Chili-Salat mit Jakobsmuscheln

Für zwei Personen

Für den Salat:

$\frac{1}{2}$ Mango	$\frac{1}{2}$ Avocado	$\frac{1}{4}$ Chili
$\frac{1}{4}$ Limette, davon Saft	1,5 Zweige Koriander	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Wasabicreme:

1-2 TL Wasabi-Paste	75 g Crème-fraîche	$\frac{1}{2}$ Limette, Abrieb, Saft
Salz		

Für den Schaum:

1 Stange Zitronengras	100 ml Orangensaft	100 ml Kokosmilch
$\frac{1}{2}$ TL Curry	$\frac{1}{4}$ TL Lecitin	Salz, Pfeffer

Für die Jakobsmuscheln:

6 Jakobsmuscheln	$\frac{1}{4}$ Vanilleschote	Olivenöl
------------------	-----------------------------	----------

Für die Garnitur:

30 g Pinienkerne	20 g dunkler, heller Sesam	Brunnenkresse
------------------	----------------------------	---------------

Für den Salat:

Die Mango und Avocado schälen und würfeln. Chili entkernen und ganz fein würfeln. Limette auspressen und mit Chili, Mango, Avocado und 2 EL Olivenöl verrühren. Koriander hacken, unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Wasabicreme:

Wasabi und Crème fraîche verrühren, mit etwas Salz würzen. Limette heiß waschen, trocken tupfen und die Schale fein abreiben. Limette halbieren und eine Hälfte auspressen. Mit Creme verrühren.

Für den Schaum:

Zitronengras anschlagen und im Orangensaft in einem Topf aufkochen.

Den Saft auf reduzieren. Kokosmilch und Currypulver hinzufügen und alles nochmal ca. um die Hälfte reduzieren. Zitronengras herausnehmen.

Orangen-Kokos-Sud mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Lecithin unterrühren und mit dem Mixstab aufschäumen.

Für die Jakobsmuscheln:

Vanilleschote längs aufschneiden und auskratzen. Das Mark mit etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Jakobsmuscheln abwaschen und abtrocknen. Im Anschluss für jeweils 2 Minuten von beiden Seiten im Vanilleöl braten.

Für die Garnitur:

Pinienkerne in einer Pfanne erhitzen. Im Anschluss aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Sesam in einer Pfanne erhitzen. Im Anschluss aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Zum Schluss gemeinsam mit den Pinienkernen und der Kresse für die Dekoration des Tellers verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Beeke Meister am 04. August 2023