

Jakobsmuscheln mit Ananas und Sternanis

Für 4 Personen

8 Jakobsmuscheln mit Schale	1 Ananas	4 Zweige Thymian
5 g Korianderkörner	1 Paprika, rot	2 Stangen Lauchzwiebel
1 Knolle Knoblauch	15 Sternanis	10 Stangen Zitronengras
10 g Limonenblätter	100 ml Sesamöl, geröstet	10 g Chilifäden
1 Bund Koriander, grün	10 g Ingwer	50 ml Jus
Butter	Speisestärke	Salz
Pfeffer	Olivenöl	

Die Muscheln auslösen und unter kaltem Wasser säubern. Die Ananas schälen und ohne Strunk in zwei Zentimeter große Würfel schneiden. In etwas Sesamöl ohne Farbe anschwitzen, Paprikawürfel, geschnittene Lauchzwiebel und Thymian hinzugeben und mit Salz und gerösteten Korianderkörnern abschmecken. Zum Schluss geschnittenen Koriander unterheben. Für die Sternanisjus klein geschnittenes Zitronengras, Knoblauch, Limonenblätter, Ingwer und gestoßenen Sternanis in restlichem Sesamöl anschwitzen und mit der Jus auffüllen. Durchköcheln und abpassieren. Gegebenenfalls mit Speisestärke leicht abbinden. Die Sankt Jakobsmuscheln mit Salz und Pfeffer würzen. Muscheln in Olivenöl und einigen Butterflocken circa fünf Minuten kross braten. Eine angedrückte Knoblauchzehe mit in die Pfanne geben. Die Jakobsmuscheln zwischendurch wenden. Auf dem Ananasgemüse anrichten und mit Chilifäden und einem Korianderblatt garnieren.

Mario Kotaska am 19. Dezember 2008