

Gegrillte Jakobsmuscheln mit Honigkraut und Papaya

Für vier Portionen

Für die Jakobsmuscheln:

8-12 kleine Jakobsmuscheln	50 g Ingwer	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	1 rote Chilischote	Salz, Holzspieße
Pflanzenfett		

Für das Honigkraut:

2 Fenchel	1 Zitrone	2 EL Honig
4 Zweige Honigkraut	25 ml Olivenöl	

Für den Fruchtsalat:

$\frac{1}{2}$ Papaya	1 Baby-Ananas	1 Thai-Mango
1 Limette	1 TL brauner Zucker	25 ml Sesamöl
2 EL Akazienhonig	Chili	

Für die Garnitur:

feine Kräuter

Ingwer, Schalotte und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Chilischote halbieren, Kerne entfernen und ebenfalls fein würfeln. Jetzt die Jakobsmuscheln, Ingwer, Schalotte, Knoblauch und Chiliwürfel miteinander vermengen und mit Salz würzen. Jeweils zwei bis drei Muscheln aufspießen. Pflanzenfett in der Grillpfanne erhitzen, die Spieße von beiden Seiten drei bis vier Minuten grillen und würzen. Fenchel vierteln, den Strunk entfernen und das Grün beiseitelegen. Fenchel mit einem Hobel in feine Scheiben schneiden. Honigkraut abzupfen. Alle Zutaten miteinander vermengen und mit Salz und Chili würzen. Die Papaya schälen, vierteln, die Kerne entfernen und in Würfel schneiden. Ananas schälen, vierteln, den Strunk entfernen und in Stücke schneiden. Thai-Mango ebenso schälen. Danach zuerst in dicke Scheiben, im Anschluss in Rauten schneiden. Sämtliches Obst zusammen vermengen und mit Limettensaft, braunem Zucker, Sesamöl, Honig, Salz und Chili zu einem exotischen Salat vermengen. Zum Servieren das Kraut auf die Teller verteilen und den Salat darum legen. Die Spieße anlehnen und mit den Kräutern vollenden.

Johann Lafer am 02. August 2014