

Jakobsmuscheln mit Papaya

Für 2 Portionen

| | | |
|-------------------|------------------|---------------|
| 1 Papaya | 4 Jakobsmuscheln | 1 Zwiebel |
| 1 Knoblauchzehe | 20 g Currypaste | Olivenöl |
| 100 g Rucolasalat | 1 Limette | Salz, Pfeffer |

Die Papaya aufschneiden, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Knoblauch und Zwiebeln abziehen und klein schneiden. Olivenöl in eine Pfanne geben und erhitzen. Die Jakobsmuscheln in die erhitzte Pfanne geben und kurz anbraten. Anschließend die Currypaste hinzu geben. Zwiebeln, Knoblauch und die gewürfelte Papaya mit in die Pfanne geben und mitbraten. Nun den Rucola hinzufügen, die Limette halbieren und mit etwas von deren Saft ablöschen. An den Rand der Pfanne einen Esslöffel Wasser gießen, damit die Currypaste sich auflöst. Alles ein wenig vermischen. Nun einen Schuss Olivenöl dazu geben um die Zutaten zu binden und bei Bedarf noch etwas nachsalzen. Die Jakobsmuscheln mit der Papaya auf Tellern anrichten und servieren.

Steffen Henssler am 12. August 2013