

# Jakobsmuscheln, Kiwi-Gurken-Salat, Joghurt-Limetten-Dip

**Für 4 Personen**

**Für den Salat:**

1 Salatgurke

Wasser

mildes Chilisalز

Essig

Salz

1 EL Limettensaft

Pfeffer

Holunderblütensirup

4 Kiwis

1 EL Olivenöl

Zucker

**Für den Joghurt-Limetten-Dip:**

100 g griechischer Joghurt

1 Spritzer Limettensaft

1 EL Milch

mildes Chilisalز

Limetten-Abrieb

1 Prise Zucker

**Für die Jakobsmuscheln:**

10 Jakobsmuscheln

Mildes Chili-Vanille-Salz

$\frac{1}{2}$  bis 1 TL Öl

Dillspitzen

1 bis 2 EL Olivenöl

Erdnüsse

**Für den Salat:**

Die Gurke schälen, längs halbieren, entkernen und die Gurkenhälften in 5 bis 7 mm große Würfel schneiden. In Salzwasser etwa 1 Minute kochen, abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Die Kiwis schälen, in gleichgroße Würfel schneiden und mit den Gurken vermischen.

Aus Wasser, Öl, Limettensaft, Zucker, Salz, Chilisalز, Essig, ggf. Pfeffer und Holunderblütensirup eine Marinade herstellen und die Kiwi- und Gurkenwürfel darin einlegen.

**Für den Joghurt-Limetten-Dip:**

Den Joghurt mit der Milch glattrühren. Den Limettenabrieb mit einem Spritzer Limettensaft hineinrühren und mit Chilisalز und einer Prise Zucker würzen.

**Für die Jakobsmuscheln:**

Die Jakobsmuscheln trocken tupfen und längs in der Mitte halbieren. Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen und die Jakobsmuschelscheiben in die Pfanne legen. Darin 1 bis 2 Minuten auf einer Seite anbraten, aus der Pfanne nehmen, mit der ungebratenen Seite in Öl legen, etwas salzen und sofort anrichten.

Den Gurkensalat daneben geben, einige Erdnüsse darüberstreuen. Die Jakobsmuschelscheiben anlegen und mit Dillspitzen garnieren. Den Dip dazu reichen.

Alfons Schuhbeck am 31. März 2018