

Asiatische Avocado mit gebratener Jakobsmuschel

Für zwei Personen

Für die asiatische Avocado:

1 Avocado, reif und fest	$\frac{1}{4}$ Salatgurke	$\frac{1}{4}$ Thai-Mango
2 Limetten	$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel	$\frac{1}{2}$ rote Chili
6 EL Fischsauce	2 EL Austernsauce,	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander
1 EL geröstetes Sesamöl	Salz	Pfeffer

Für die Jakobsmuschel:

2 Jakobsmuscheln	1 Zehe Knoblauch	1 Zweig Thymian
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die asiatische Avocado:

Für die Salsa die Mango und die Gurke schälen und die Zwiebel abziehen. Alles in feine würfeln und in einer Schüssel mit der Fisch- und Austernsauce anmachen. Die Limette waschen, trocknen und die Schale abreiben. Anschließend halbieren und den Saft auspressen. Beides mit in die Schüssel geben. Die Chili entkernen, kleinschneiden und je nach Geschmack damit abschmecken. Den Koriander hacken und untermengen.

Die Avocado halbieren, den Kern entfernen und mit einem Löffel leicht „anlösen“. Mit ein wenig Salz und Pfeffer würzen und mit Sesamöl einpinseln. In einer Grillpfanne dekorativ grillen, umdrehen und in der Schale weitergrillen.

In die Mulde der Avocado die Salsa geben und ein wenig drum herum verteilen.

Für die Jakobsmuschel:

Die Jakobsmuscheln waschen und trocknen. Den Knoblauch abziehen und andrücken. Zusammen mit dem Thymian in einer Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Die Jakobsmuscheln mit Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne kross braten.

Die asiatische Avocado mit den gebratenen Jakobsmuscheln auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 17. März 2017