

# Jakobsmuscheln im Kokossud auf Glasnudel-Salat

## Für vier Portionen

80 g Glasnudeln	50 g Shiitake Pilze	50 g Zuckerschoten
1 Karotte	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
2 EL Sesamöl, geröstet	2 EL Austernsauce	3 EL Sweet Chili Sauce
1 Limette	Salz	Chili
8 Jakobsmuscheln mit Schale	1 Chilischote	30 g Ingwerknolle
2 Schalotten	2 EL Sesamöl	250 ml Kokosmilch, ungesüßt
100 ml Gemüsefond	2 Kaffir Limettenblätter	Salz, Zucker
1 TL Koriandersamen	$\frac{1}{2}$ TL Szechuanpfeffer	$\frac{1}{2}$ TL Kubebenpfeffer
2-3 EL Pankobrösel	30 g Butter	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander

Die Glasnudeln mit kochendem Wasser übergießen und fünf Minuten ziehen lassen. Die Pilze mit einem feuchten Tuch säubern, die Stiele abschneiden und in feine Streifen schneiden. Zuckerschoten in feine Streifen schneiden. Karotte waschen, schälen und mit dem Sparschäler in dünne Streifen hobeln.

Schalotten und Knoblauchzehe schälen und in feine Würfel schneiden. Das Sesamöl in einer Pfanne erhitzen, die Schalotten und den Knoblauch darin glasig dünsten. Die Pilze und das Gemüse zugeben und kurz mitbraten. Alles mit Austernsauce, Sweet Chili Sauce, Limettensaft, Salz und Chili würzen. Glasnudeln abgießen, abtropfen lassen und mit dem Gemüse in einer Schüssel mischen.

Die Chilischote längs halbieren, die Kerne mit einem spitzen Messer herauskratzen, die Schote waschen und grob zerkleinern.

Ingwer und Schalotten schälen und ebenfalls grob zerkleinern. Alles in dem Sesamöl anbraten. Die Kokosmilch und Gemüsefond angießen, Kaffir Limettenblätter zugeben und den Sud mit Salz und Zucker abschmecken.

Die Jakobsmuscheln waschen und trockentupfen. Jakobsmuscheln in den 50 Grad warmen Sud legen und darin bei milder Hitze zugedeckt circa vier bis sechs Minuten ziehen lassen.

Koriander, Szechuanpfeffer, Kubebenpfeffer in einem Mörser zerstoßen und fein mahlen. Die Pankobrösel mit der Gewürzmischung verrühren. Die Jakobsmuscheln aus dem Sud nehmen, in eine Auflaufform setzen und mit dem Gewürzpanko bestreuen. Butter in Flöckchen darauf geben und unter dem Backofengrill (230 Grad) eine bis zwei Minuten überbacken.

Die Kokossauce durch ein Sieb gießen und mit dem Pürierstab schaumig aufmixen. Den Glasnudelsalat auf Tellern verteilen, die Jakobsmuscheln daraufgeben und mit dem Kokosschaum beträufeln. Mit Korianderblättchen belegen.

Johann Lafer am 10. Oktober 2015