

# Mango mit Jakobsmuscheln

## Für 2 Portionen

6 Jakobsmuscheln    1 Mango                    1 Mini-Romanasalatherz  
1 Limette            1 Zehe Knoblauch    1 Schote Chili, klein, rot  
Olivenöl, Meersalz

Die Mango schälen und in ca. 0,5 bis 1 Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Jakobsmuscheln unter fließendem Wasser gut abspülen, abtropfen und in grobe Würfel schneiden. Knoblauch schälen und mit einem Messer andrücken. Chilischote längs einritzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch zu geben, Muschelwürfel hineingeben, mit einer Prise Meersalz würzen, Chilischote hineingeben, durchschwenken und die Pfanne vom Herd nehmen. Saft und Abrieb einer Limette zugeben, Mangoscheiben unterheben und ggf. mit Cayenne und Salz abschmecken. Romanasalatblätter auf zwei Tellern verteilen und das Muschelragout darauf anrichten.

Alexander Herrmann am 19. August 2014