

In Kokosmilch-Sud gegarte Jakobsmuscheln, Glasnudel-Salat

Für zwei Personen

Für die Jakobsmuscheln:

4 Jakobsmuscheln	1 Schalotte	1 Stück Ingwer à 15g
125 ml Kokosmilch	50 ml Gemüsefond	30 g Butter
30 g Panko	1 Zweig Koriander	1 Kaffir-Limetten-Blatt
2 EL Sesamöl	Zucker	Salz

Für den Glasnudelsalat:

40 g Glasnudeln	25 g Shiitake	25 g Zuckerschoten
1 Karotte	1 Schalotte	$\frac{1}{2}$ Zehe Knoblauch
1 Limette	2 EL Austernsauce	3 EL Sweet Chili-Sauce
2 EL Sesamöl	Chili	Salz

Den Backofen auf 230 Grad Grillfunktion vorheizen.

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen.

Für den Glasnudelsalat Nudeln mit kochendem Wasser übergießen und 5 Minuten ziehen lassen. Pilze säubern, Stiele abschneiden und in feine Streifen schneiden. Zuckerschoten waschen und in feine Streifen schneiden. Karotte waschen, schälen und die Hälfte mit dem Sparschäler in dünne Streifen hobeln. Schalotten und Knoblauch abziehen und fein hacken. Sesamöl in einer Pfanne erhitzen, Schalotte und Knoblauch darin glasig dünsten. Pilze, Karotte und Zuckerschoten hinzugeben und kurz mit braten. Eine halbe Limette auspressen und den Saft mit Austernsauce, Sweet Chili-Sauce, Salz und Chili zu dem Gemüse geben. Glasnudeln abgießen, abtropfen lassen und mit dem Gemüse in einer Schüssel mischen.

Für den Kokosmilch-Sud Ingwer schälen, Schalotte abziehen und beides grob würfeln. Sesamöl erhitzen, Ingwer und Schalotte darin anbraten. Kokosmilch und Gemüsefond angießen, Kaffir-Limettenblatt zugeben und Sud mit Salz und Zucker abschmecken. Den Sud auf 50 Grad bringen.

Jakobsmuscheln waschen, trocken tupfen und in den Sud legen. Zugedeckt etwa fünf Minuten ziehen lassen.

Koriander waschen, Blätter abzupfen, in einem Mörser zerstoßen und fein mahlen. Panko mit Koriander vermengen.

Jakobsmuscheln aus dem Sud nehmen, in eine Auflaufform setzen und mit Koriander-Panko-Mischung bestreuen. Butter in Flöckchen darauf geben und unter dem Backofengrill eine bis zwei Minuten überbacken. Kokosmilch-Sud durch ein Sieb gießen und schaumig schlagen.

Die in Kokosmilch-Sud gegarten Jakobsmuscheln mit Glasnudelsalat anrichten und servieren.

Sidney Schlange am 08. Februar 2016