

Süßsaures Paprika-Gemüse mit pikanten Jakobsmuscheln

Für zwei Personen

4 Jakobsmuscheln	1 grüne Paprikaschote	1 gelbe Paprikaschote
1 rote Paprikaschote	3 Tomaten	5 Knoblauchzehen
1 Ingwerwurzel	1 Bund glatte Petersilie	1 Bund Koriander
1 EL Zucker	4 EL Reiswein	4 EL Sojasoße
3 EL Erdnussöl	1 rote Chilischote	2 EL Anispulver
Salz, Pfeffer		

Die Paprikaschoten vom Kerngehäuse und vom Strunk befreien und in heißem Wasser blanchieren. Anschließend die Haut abziehen und in dünne Streifen schneiden. Die Tomaten ebenfalls kurz in heißes Wasser eintauchen, abschrecken, häuten und in Spalten schneiden. Die Knoblauchzehen abziehen und den Ingwer schälen. Beides klein schneiden. Die Petersilie und den Koriander zupfen und fein hacken. Das Erdnussöl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse zusammen mit etwas Knoblauch und etwas Ingwer darin andünsten. Nach und nach den Reiswein und die Sojasoße dazugeben. Das Ganze kurz ziehen lassen und mit dem Zucker und dem Anispulver abschmecken. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden, vom Kerngehäuse befreien und klein hacken. Die Jakobsmuscheln waschen, trocken tupfen und in der Pfanne kurz von beiden Seiten anbraten. Den restlichen Knoblauch, den restlichen Ingwer und die Chili zugeben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das süßsaure Paprikagemüse mit den pikanten Jakobsmuscheln auf Tellern anrichten und servieren.

Winni Rudrof am 13. November 2012