

Jakobsmuscheln mit Mango, Feldsalat und Curry-Schaum

Für zwei Personen

Für die Jakobsmuscheln:

5 Jakobsmuscheln	1 Orange	2 EL Butter
1 TL Rapsöl	Vanillesalz	Chiliflocken
Salz, Pfeffer		

Für den Feldsalat:

100 g Feldsalat	25 g Pinienkerne	$\frac{1}{2}$ Mango
1 Zitrone	5 EL Olivenöl	3 EL Walnussöl
3 EL Mangofruktessig	Butter, Salz, Pfeffer	

Für die Mango:

$\frac{1}{2}$ Mango	Butter
---------------------	--------

Für den Curry-Schaum:

100 ml Gemüfefond	40 g Sahne	20 g Ingwer
15 g kalte Butter	1 TL mildes Currypulver	Chilisal, Pfeffer

Den Ingwer schälen und fein hacken. Den Gemüfefond zusammen mit der Sahne, dem Currypulver sowie dem gehackten Ingwer in einem Topf erhitzen. Die kalte Butter unterrühren und mit dem Pürierstab aufschäumen. Den Schaum mit etwas Chilisalz würzen. Den Feldsalat von den Wurzeln entfernen, waschen und trocken schleudern. Die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Dann die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Kern lösen und würfeln. Die Hälfte der Mango zum Salat geben. Das Olivenöl, das Walnussöl, den Mangofruktessig mit einem Spritzer Zitronensaft verrühren. Das Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken und über den Salat geben. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten und abkühlen lassen. Jetzt etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die andere Hälfte der Mangostücke darin anbraten. Die Orange waschen, trocken tupfen und etwas von der Schale abreiben. Danach die Orange auspressen und dem Dressing hinzufügen. Das Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Die Muscheln waschen, trocken tupfen und von beiden Seiten in dem heißen Öl anbraten. Anschließend vom Herd nehmen und in der Resthitze ziehen lassen. Die Butter so lange in einem Topf erhitzen, bis sie eine bräunliche Farbe annimmt. Die braune Butter über die Jakobsmuscheln geben und mit etwas Vanillesalz und einer Prise Chiliflocken würzen. Die Jakobsmuscheln zusammen mit den Mangowürfeln, dem Feldsalat sowie dem Curry-Schaum auf einem Teller anrichten und servieren.

Jasmin Faisst am 26. August 2014