

# Pomelo-Salat mit Jakobsmuscheln und Cashewkernen

## Für zwei Personen

### Für den Salat:

1 Pomelo	2 rote Chilis	1 gelbe Chili
50 g Mungobohnensprossen	2 Frühlingszwiebeln	1 Knoblauchzehe
2 Limetten	2 EL Fischsauce	1 EL Kokosblütenzucker
$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	Salz	

### Für die Jakobsmuscheln:

6 ausgelöste Jakobsmuscheln	2 EL Stärke	neutrales Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

### Für die Garnitur:

100 g Cashewkerne	50 g Kokoschips	2 Schalotten
1 Limette, Abrieb	neutrales Pflanzenöl	

### Für den Salat:

Für das Dressing die Limetten reiben, halbieren und auspressen. Die Chilis längs halbieren, die Kerne herauskratzen und fein hacken.

Knoblauch abziehen und fein hacken. Kokosblütenzucker, Limettensaft, Fischsauce, Knoblauch, rote Chilis und Salz mit 2 TL Wasser verrühren.

Pomelo schälen, Filets herauslösen und das Fruchtfleisch in mundgerechte Stücke zerteilen. Die Frühlingszwiebeln putzen, von der äußeren Schale befreien und in kleine Ringe schneiden. Die gelbe Chili mit Kernen fein schneiden.

Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Mungobohnen in einem Topf mit kochendem Salzwasser etwa 1 Minute blanchieren und abschöpfen.

Pomelo, Frühlingszwiebeln, Mungobohnensprossen, gelbe Chili und Koriander in eine Schüssel geben und mit dem Dressing vermengen.

### Für die Jakobsmuscheln:

Die Jakobsmuscheln waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit etwas Stärke von allen Seiten bestäuben.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Jakobsmuscheln von jeder Seite ca. 1  $\frac{1}{2}$  Minuten braten.

### Für die Garnitur:

Die Cashewkerne im Ofen bei 120 Grad ca. 4 Minuten goldbraun rösten, die Kokoschips in der Pfanne rösten.

Die Schalotten abziehen in feine Ringe schneiden und in einer Pfanne Öl knusprig braten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und salzen. Die Limette waschen und die Schale reiben.

Die Limettenschale mit den gerösteten Cashewkernen, Kokoschips und den Schalotten auf dem marinierten Salat anrichten. Die Jakobsmuscheln daraufsetzen und mit etwas Koriander garniert servieren.

Antje Schubert am 19. April 2017