

Jakobsmuscheln mit Karotten-Püree, Erdnuss-Pesto

Für zwei Personen

Für die Jakobsmuscheln:

6 Jakobsmuscheln	15 g Ingwer	1 Stängel Zitronengras
3 Kaffirlimettenblätter	2 EL Erdnussöl	Salz, Pfeffer

Für das Karottenpüree:

500 g Karotten	2 Schalotten	10 g Ingwer
500 ml Kokosmilch	2 TL Thai-Fischsauce	2 EL Erdnussöl
Salz	Pfeffer	

Für das Pesto:

30 g ungesalzene Erdnüsse	2 Limetten	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander
1 TL brauner Zucker	1 TL Fischsauce	1 TL Erdnussöl

Für die Garnitur:

4 Wan-Tan-Teigblätter (TK)	Rapsöl
----------------------------	--------

Für die Jakobsmuscheln:

Den Ingwer schälen und in Stücke schneiden. Zitronengras klopfen.

Kaffirlimettenblätter abrausen und trockenwedeln. Erdnussöl in die Pfanne geben, Ingwer, Zitronengras und Blätter dazu geben. Bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten im Öl ziehen lassen, Aromaten anschließend aus dem Öl nehmen.

Jakobsmuscheln putzen. Pfanne etwas stärker erhitzen und Jakobsmuscheln scharf je eine Minute von beiden Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Karottenpüree:

Schalotten abziehen, Ingwer schälen und beides fein würfeln. In etwas Öl anschwitzen. Karotten schälen und fein hobeln. Zu Schalotten und Ingwer geben und mit anschwitzen. Mit Kokosmilch aufgießen und Karotten weich köcheln lassen. Flüssigkeit abgießen, dabei auffangen. Karotten mit dem Stabmixer pürieren, gegebenenfalls wieder etwas Flüssigkeit dazu geben. Mit Salz, Pfeffer und Fischsauce abschmecken.

Für das Pesto:

Erdnüsse in Pfanne ohne Fett anrösten. Auskühlen lassen und in einem Gefrierbeutel mit Hilfe eines Nudelholzes zerkleinern. Koriander abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Limetten auspressen.

Erdnüsse mit Koriander, Limettensaft, Zucker, Fischsauce und Erdnussöl zu einem Pesto verrühren.

Für die Garnitur:

Teigblätter in Dreiecke schneiden und in Rapsöl goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Marco Kugler am 30. Oktober 2018