

Jakobsmuscheln, Avocado-Mango-Tatar, Zwiebel-Vinaigrette

Für zwei Personen

Für das Avocado-Mango-Tatar:

$\frac{1}{2}$ Avocado	$\frac{1}{2}$ Mango	1 Schalotte
1 Limette	1 Zweig Koriander	$\frac{1}{2}$ Chilischote
3 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Jakobsmuscheln:

4 Jakobsmuscheln	$\frac{1}{2}$ Zitrone	2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin	Mehl	2 EL Butter
Salz	Pfeffer	

Für die Zwiebel-Vinaigrette:

$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Chilischote	$\frac{1}{2}$ Zitrone (1 EL Saft)
1 EL Aceto Balsamico	2 EL Olivenöl	Zucker
Salz	Pfeffer	

Für den Crunch:

90 g Pumernickel	50 g kalifornische Walnüsse	1 Knoblauchzehe
1 TL Olivenöl	$\frac{1}{2}$ TL Salz	

Für das Avocado-Mango-Tatar:

Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und in 0,5 cm große Würfel schneiden. Avocado halbieren und den Stein entfernen.

Avocado schälen und ca. 0,5 cm groß würfeln. Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Schalotte abziehen und fein würfeln. Mango, Avocado und Schalotte in einer Schale mit dem Limettensaft und Olivenöl mischen. Mit Salz, Pfeffer, Chili und Koriander abschmecken.

Für die Jakobsmuscheln:

Zitrone auspressen und Saft auffangen. Jakobsmuscheln waschen, trockentupfen und mit etwas Mehl, Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

Butter in einer Pfanne zerlassen und Thymian, Rosmarin und die Jakobsmuscheln darin zwei bis drei Minuten von jeder Seite anbraten.

Für die Zwiebel-Vinaigrette:

Zwiebel abziehen und sehr feinhacken. Zitrone auspressen und Saft auffangen. Chilischote kleinschneiden, Kerne entfernen und mit Zitronensaft, Olivenöl, Balsamico und Zwiebel vermischen. Salzen, pfeffern sowie eine Prise Zucker zufügen. Abschmecken und etwas ziehen lassen.

Für den Crunch:

Pumernickel in feine Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und kleinhacken. Walnüsse leicht hacken. Olivenöl in eine Pfanne geben und alles kross anbraten. Mit etwas Salz abschmecken.

Einen Metallring in die Mitte des Tellers legen und mit dem Avocado- Mango-Tatar füllen. Danach den Metallring vorsichtig entnehmen.

Die Jakobsmuscheln daneben anrichten und platzieren.

Die Zwiebelvinaigrette leicht und sauber über dem Teller verteilen.

Michael Pollack am 12. Juni 2019