

# Curry-Jakobsmuscheln mit Mango-Gurken-Relish

**Für zwei Personen**

**Für die Jakobsmuscheln:**

8 ausgel. Jakobsmuscheln	3 EL Butter	3 EL Olivenöl
1 EL Currypulver	Meersalz	

**Für das Gurken-Mango-Relish:**

250 g Salatgurke	1 rote Zwiebel	1 rote Chilischote
1 reife Mango	1 Limette	2 EL Olivenöl
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	Salz	Pfeffer

Das Currypulver mit  $\frac{1}{2}$  TL Meersalz mischen. Jakobsmuscheln abspülen und trocken tupfen. Rundum in dem Currysalz wälzen. Öl in einer Pfanne leicht erhitzen und die Jakobsmuscheln von jeder Seite 1-2 Minuten leicht anbraten. Vor dem Servieren die Butter erhitzen und kurz darin die Jakobsmuscheln schwenken.

**Für das Gurken-Mango-Relish:**

Gurke waschen, streifig schälen, längs halbieren und entkernen. Mango schälen und das Fruchtfleisch vom Stein schneiden. Mango und Gurke in gleichmäßig kleine Würfel schneiden. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Chili entkernen und fein hacken. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in grobe Röllchen schneiden. Limettenschale fein abreiben und den Saft auspressen. Limettenabrieb mit Gurke, Mango, Zwiebel und Chili in einer Schale mischen. Salzen und pfeffern.

Limettensaft mit dem Öl zum Relish geben und 5 Minuten durchziehen lassen. Schnittlauch unter das Relish rühren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Johannes Kneysel am 26. Januar 2021