

Jakobsmuscheln auf Papaya-Avocado-Relish

Für zwei Personen

Für das Papaya-Avocado-Relish:

1 reife, feste Papaya	1 reife Avocado	1 Flug-Mango
2 Schalotten	1 rote, milde Chilischote	1 Limette, Saft
$\frac{1}{2}$ Zitrone, Abrieb	100 ml Passionsfruchtsaft	3 Zweige Koriander
1 Msp. Ras el-Hanout	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für den Zitronengras-Kokos Schaum:

$\frac{1}{2}$ Limette, Saft	100 ml Sahne	150 ml Kokosmilch
300 ml Geflügelfond	2 EL getrock. Zitronengras	4 Kaffir-Limettenblätter
1 TL Lecithin	Oliveneröl	Salz, Pfeffer

Für die Jakobsmuscheln:

4 Jakobsmuscheln	1 Vanilleschote	Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

1 Zweig Koriander	25 g Pinienkerne	essbare lila Blüten
-------------------	------------------	---------------------

Für das Papaya-Avocado-Relish:

Die Schalotten abziehen und fein würfeln. Chili längs halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und fein hacken. Beides zusammen in einer kleinen Pfanne mit etwas Öl andünsten. Mit Passionsfruchtsaft ablöschen, aufkochen lassen und zur Seite stellen. Koriander fein hacken und mit dazugeben. Papaya, Mango und Avocado jeweils schälen, entsteinen und in Würfel schneiden. Alles mit in die Pfanne geben und mit Zitronenabrieb, Limettensaft, Ras el-Hanout, Salz und Pfeffer abschmecken. Auskühlen lassen.

Für den Zitronengras-Kokos Schaum:

Zitronengras in einem Topf mit Olivenöl leicht anschwitzen und mit Geflügelfond ablöschen. Sud um die Hälfte reduzieren lassen.

Kokosmilch, Sahne und Limettenblätter hinzufügen, aufkochen und etwa 15 Minuten ziehen lassen. Fond durch ein feines Sieb gießen und dann mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken. Lecithin unterrühren und mit einem Pürierstab schaumig aufmixen.

Für die Jakobsmuscheln:

Vanilleschote längs halbieren und Mark herauskratzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Vanillemark dazugeben. Jakobsmuscheln im aromatisierten Öl von beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend salzen und pfeffern.

Für die Garnitur:

Pinienkerne anrösten und als Garnitur oben drüber streuen. Gericht außerdem mit Koriander und Blüten garnieren.

Waltraud Schumann am 17. September 2024