

Jakobsmuscheln auf Bohnen-Orangen-Kürbis-Salat

Für zwei Personen

Für die Jakobsmuschel:

6 Jakobsmuscheln Pflanzenöl

Für den Salat:

$\frac{1}{4}$ Hokkaido 100 g Buschbohnen 1 Zwetschge

1 Orange, Abrieb Butter 1 EL Honig

Für den Sud:

1 Limette, Saft 1 Zitrone, Saft 1 EL Yuzusaft

1 EL helle Sojasauce 1 EL Mirin 1 EL Sesamöl

1 TL Crispy Chili-Öl

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Limette, Abrieb 1 Zweig Zitronenthymian

Für die Jakobsmuschel:

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und zwei Jakobsmuscheln anbraten.

Die restlichen Jakobsmuscheln roh lassen und klein schneiden.

Für den Salat:

Hokkaido vom Kerngehäuse befreien und in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne Butter erhitzen und den Kürbis darin anbraten. Zwetschge vom Kern befreien, ebenfalls würfeln und hinzufügen. Bohnen putzen, in Stücke schneiden, mit in die Pfanne geben, den Honig zufügen und alles karamellisieren lassen. Bei Bedarf mit etwas Orangenabrieb abschmecken.

Für den Sud:

Zitronen- und Limettensaft auspressen. Zitronensaft, Limettensaft, Yuzusaft, Sojasauce, Mirin, Sesamöl und Crispy Chili-Öl verrühren.

Für die Garnitur:

Limettenschale abreiben. Zitronenthymianblätter abzupfen.

In einem tiefen Teller den Bohnen-Kürbis-Salat anrichten, die gebratene Jakobsmuschel daraufsetzen, mit den rohen Jakobsmuschelwürfeln garnieren und den Sud angießen.

Robin Pietsch am 14. November 2025