

**GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN
MIT MANGO-SALSA UND
KOKOS-ZITRONENGRAS-SAUCE ODER SCHAUM**

ZUTATEN

für zwei Personen als kleine Vorspeise:

Für die Muscheln:

- 4 frische Jakobsmuscheln (ausgelöst und geputzt)
- 2 EL hitzebeständiges, neutrales Pflanzenöl (z.B. Sonnenblumenöl)
- 1 TL Vanille-Salz (alternativ Fleur de Sel und etwas Vanillemark)

Für die Salsa:

- 1 kleine Schalotte
- 1 frische, reife Mango
- 1/2 unbehandelte Limette (Saft und Abrieb von 1/2 Limette)
- 5-6 Zweige frischer Koriander
- 1 EL Olivenöl
- Pfeffer aus der Mühle
- Salz
- 1 Prise Zucker

Für den Schaum/Saucenspiegel:

- 150 ml Kokosmilch (ungesüßt)
- 1 frische Stange Zitronengras
- Pfeffer aus der Mühle
- Salz

ZUBEREITUNG**Für den Schaum**

- das Zitronengras putzen und die äusseren Blätter entfernen.
- Mit einem Schnitzelklopfer oder einem schweren Topf das Zitronengras etwas plattklopfen und in drei bis vier grosse Stücke schneiden.
- Die Kokosmilch mit den Zitronengrasstücken in einem Topf zum Kochen bringen und einige Minuten köcheln lassen. Beiseitestellen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und vollständig wieder abkühlen lassen.
- Durch ein dünnes Sieb passieren und wenn vorhanden in einen Sahnesiphon/Rahmbläser füllen und vollständig verschliessen. Nacheinander zwei (!) Kapseln kopfüber eindrehen und bis zum weiteren Gebrauch in den Kühlschrank stellen.
- Wer kein solches Gerät besitzt kann auch einfach kurz vorm Servieren die Kokosmilch mit einem Stabmixer im Topf aufmixen.



Für die Salsa

- die Mango schälen, vom Kern schneiden und in kleine (möglichst gleichmässige) Würfelchen schneiden.
- Die Schale von der Hälfte der Limette sehr dünn mit einer Zitrusreibe abreiben und eine Hälfte auspressen. Saft und Abrieb zu den Mangowürfeln geben. Die Schalotte schälen und so fein wie möglich würfeln. Den Koriander waschen, trocken tupfen und fein hacken.
- Schalottenwürfel, Koriander und Olivenöl zur Mango geben und alles gut vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und kurz ziehen lassen.
- Eine Pfanne mit dem Öl für die Jakobsmuscheln erhitzen.
- Die Muscheln unter fließendem Wasser abspülen und mit Küchenpapier möglichst trockentupfen.
- Von beiden Seiten sehr scharf in der Pfanne anbraten bis sie leicht gebräunt sind. Das dauert pro Seite 1-2 Minuten (je nach Grösse der Jakobsmuscheln). Sie sollten zwar leicht gebräunt, aber noch glasig sein.
- Die Salsa mit dem Kokoschaum oder -spiegel anrichten. Die frisch gebratenen Jakobsmuscheln darauflegen, mit dem Vanillesalz bestreuen und sofort servieren.



Quelle: <https://evchenkocht.de/gebratene-jakobsmuscheln-mit-mangosalsa-und-kokos-zitronengras-sauce-aka-schaum/>

GREGOR KUONEN CAVEAU DE SALQUENEN SA | Unterdorfstrasse 11 | CH-3970 Salgesch
T +41 27 451 21 21 | info@gregor-Kuonen.ch | www.gregor-kuonen.ch

