

Gegrillte Jakobsmuscheln auf Avocado - Mangosalat

Martin Fauster, Hotel Königshof

Zutaten:

16 Stck Jakobsmuscheln (ausgelöst)

2 Stück Avocado

1 Stück Mango (schälen & würfeln)

Für die Marinade:

1 EL Austernsauce

1 Stück Chilischote

½ EL Honig

1 EL Sesamöl

2 EL Limettensaft

¼ Knoblauchzehe

2 EL braunen Zucker

1 EL Maiskeimöl

Für das Avocado-Mangopüree:

1 Msp. Curry

1 TL Sweet Chilisauce

50g Petersilie

50g Koriander

Saft von 1 unbehandelten Limette

Den Knoblauch und die Chilischote fein hacken, mit den restlichen Zutaten vermischen und kurz ziehen lassen.

Die Mango und die Avocado schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden, diese salzen, pfeffern und mit der aus den Zutaten hergestellten Marinade beträufeln.

Aus den Mango- und Avocadoabschnitten, der gezupften Petersilie und dem Koriander in der Moulinette ein Püree herstellen. Mit den restlichen Zutaten abschmecken und kalt stellen.

Die Jakobsmuscheln salzen und pfeffern, in einer Grillpfanne zeichnen und im vorgeheizten Backrohr (180 °C) in ca. 2 Min. fertig garen.

Die marinierten Mango-Avocadowürfel auf einem Teller verteilen, eine kleine Nocke des hergestellten Pürees dazugeben und zum Schluss die Jakobsmuscheln auf das Püree setzen.

