

Jakobsmuscheln auf Mango-Curry mit Kokosschaum

Für zwei Personen

Für die Jakobsmuscheln:

4 küchenfertige Jakobsmuscheln 1 TL geröstetes Sesamöl Salz, Pfeffer

Für das Mango-Curry:

$\frac{1}{2}$ reife Mango	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Chilischote
1-2 cm Ingwer	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	100 ml Kokosmilch
100 ml Fischfond	2 TL helle Sojasauce	1 EL geröst. Sesamöl
1 TL rote Currypaste	10 g Cashewkerne	1 TL Stärke
1 Msp. Zimt	1 Prise Zucker	Salz

Für das Pfannenbrot:

25 g Joghurt	1 EL Olivenöl	Pflanzenöl
75 g Weizenmehl, 405	doppelgriffiges Mehl	1 TL Backpulver
Muskatnuss	$\frac{1}{2}$ TL Korianderkörner	$\frac{1}{2}$ TL Kurkumapulver
Salz	Pfeffer	

Für Kokosschaum: 300 ml Kokosmilch

Für die Garnitur: 1 Orange, Abrieb 2 Zweige Koriander

Für die Jakobsmuscheln: Eine Pfanne erhitzen. Die Jakobsmuscheln trocken tupfen und in der Pfanne mit etwas Öl von beiden Seiten 1 Minute anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Mango-Curry: Cashewkerne in einer Pfanne goldbraun rösten, abkühlen lassen und grob hacken. Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein lösen und in kleine Würfel (5 mm) schneiden. Die halbe Chili entkernen und in sehr feine Streifen schneiden. Knoblauch und Ingwer abziehen bzw. schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Das Sesamöl in einer Pfanne erhitzen. Chili, Knoblauch und Zimt kurz anbraten, die Currypaste hinzufügen und 3 Minuten mitrösten. Mit Fischfond und Kokosmilch ablöschen und 3 Minuten köcheln lassen. Mangowürfel hinzufügen, leicht köcheln lassen, mit Sojasauce, etwas Zitronensaft, Salz und Zucker abschmecken und mit etwas Stärke binden. Am Ende die gehackten Cashewkerne hinzufügen.

Für das Kurkuma-Pfannenbrot: Korianderkörner in einer Pfanne ohne Öl rösten, bis sie anfangen zu duften. Kurz abkühlen lassen und in einem Mörser zerstoßen. Olivenöl, Joghurt, 25 ml Wasser, Weizenmehl, Backpulver und die Gewürze mit einem Rührgerät mit Knethaken zu einem Teig kneten. Mit den Händen und etwas doppelgriffigem Mehl zu einer Kugel formen und in einer Schüssel einige Minuten ziehen lassen. Eine Pfanne erhitzen, aus dem Teig kleine flache Fladen formen und mit einem Wellholz dünn ausrollen und in einer Pfanne mit etwas Öl von beiden Seiten ausbacken, auf einem Küchenpapier abtropfen und abkühlen lassen.

Für Kokosschaum: Kokosmilch langsam erhitzen und gut verrühren, dann in einen Sahnespender füllen, begasen, schütteln und warmhalten.

Für die Garnitur: Koriander abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Orangenschale abreiben. Beides als Garnitur verwenden.

Johannes Börnert am 10. Juni 2025