

Jakobsmuscheln mit Ingwer-Safran-Kruste und Birnen-Sambal

Von: Beate Rothärmel

Zubereitungszeit: 30 Min.

Portionen: 4 Personen

Zubereitung

Die Schalotte schälen und fein würfeln, dann in kochendem Wasser kurz blanchieren, abschrecken und gut abtropfen lassen.

Den Ingwer fein hacken, die Zitrone waschen und die Schale abreiben. Den Safran fein mörsern. Schalotte, Ingwer, Safran, Kurkuma, Panko und Zitronenschale vermengen. Die Butter unterarbeiten und das ganze noch etwas salzen.

Die Masse mithilfe von Butterbrotpapier zu einer Rolle formen (Durchmesser etwa in der Größe der Jakobsmuscheln) und im Kühlschrank festwerden lassen. Die Muscheln waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern.

Die Krustenmasse in Scheiben schneiden und je eine Scheibe auf eine Muschel legen. Bei 220°C unter dem Grill etwa 4 Minuten gratinieren.

Die Kruste lässt sich wunderbar vorbereiten und dann schnell schneiden. Somit sind die Muscheln in höchstens 10 Minuten fertig zubereitet. Die Muscheln werden auf diese Art wundervoll weich und glasig.

Birne schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Safran fein mörsern und mit Kurkuma, Limettensaft und Pflaumensauce mischen. Chili entkernen und fein schneiden. Beides unter die Sauce rühren und mit Salz abschmecken. Auch diese Komponente lässt sich gut vorbereiten und wird dann kalt serviert.

Die Süßkartoffel schälen und schneiden und in Salzwasser weich kochen. Den Ingwer fein reiben (sollte etwa 1 EL sein).

Süßkartoffeln kurz ausdampfen lassen und dann mit den restlichen Zutaten pürieren. Mit Salz abschmecken. Das Püree lässt sich fertig vorbereiten und dann zum Servieren einfach wieder vorsichtig erhitzen.

Zum Anrichten das Sambal in Tellern verteilen, dann das Püree darauf geben und die beiden Jakobsmuscheln hineinsetzen.

Einkaufsliste

8 Jakobsmuscheln
40 g weiche Butter
1 kleine Schalotte
1/2-1 EL Ingwer
1 Messerspitze Safran
1/2 Messerspitze Kurkuma
27 g Panko
1 kleine Zitrone
Salz, Pfeffer

Birnen-Sambal:

1 feste Birne
1 rote Chilischote
1 Messerspitze Kurkuma
1 Messerspitze Safran
2 -3 EL Pflaumensauce
4 EL Limettensaft
etwas Salz

Süßkartoffelpüree:

400 g Süßkartoffel
80 g Creme legère
etwa 2 cm Ingwer
Salz