

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 26.März 2019** ▪
Vorspeise mit Alfons Schuhbeck



Vanessa Sudler

Pikantes Avocado-Mango-Tatar mit gebratenen Jakobsmuscheln auf Pumpernickelerde

Zutaten für zwei Personen

Für die Jakobsmuscheln:

6 Jakobsmuscheln
 1 unbehandelte Limette
 1 Knoblauchzehe
 1 rote Chilischote
 2 Zweige Thymian
 2 Zweige Rosmarin
 3 EL Mehl
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Jakobsmuscheln waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Knoblauch abziehen und fein hacken. Chili der Länge nach halbieren, entkernen und ebenfalls fein hacken. Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Limette halbieren und auspressen. Jakobsmuscheln mit Mehl von beiden Seiten melieren und mit Salz und Pfeffer würzen, in Knoblauch, Chili und Rosmarin und Thymian wälzen und mit zwei Esslöffeln Limettensaft marinieren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Jakobsmuscheln von beiden Seiten schön glasig braten.

Für das Avocado-Mango-Tatar:

1 Mango
 1 Avocado
 1 unbehandelte Zitrone
 2 unbehandelte Orangen
 2 EL Olivenöl
 1 Schuss dunkle Sojasauce
 1 TL Akazienhonig
 1 TL körnigen Dijon-Senf
 Eine Prise Mehl
 Eine Prise Chilipulver
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone halbieren und auspressen. Mango schälen, vom Stein befreien und sehr klein würfeln. Avocado schälen, vom Stein befreien und sehr klein würfeln. Avocadowürfel und die Hälfte der Mangowürfel mit zwei Esslöffeln Zitronensaft beträufeln. Orangen halbieren und auspressen. 40 Milliliter Orangensaft, Olivenöl, Chilipulver und Akazienhonig miteinander vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Avocado-Mango-Tatar mit der Marinade vermengen und den Senf und Sojasauce dazu geben. Die restliche Mango mit einem Schuss Zitronensaft und Akazienhonig pürieren. Diese Creme dient später als Deko. Gegebenenfalls Mehl unter die Creme heben, falls die Creme zu flüssig ist.

Für die Pumpernickelerde:

2 Scheiben Pumpernickel
 1 unbehandelte Zitrone
 10 g Garam Masala
 Salz, aus der Mühle
 Pfeffer, aus der Mühle

Pumpernickel in einem Mixer zerbröseln. Etwas Schale der Zitrone abreiben, anschließend halbieren und auspressen. Abrieb, etwas Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Garam Masala miteinander mischen und zum Pumpernickel geben. Nochmal alles mixen und bis zum Anrichten beiseite stellen.

Für die Deko:

Eine Handvoll bunte essbare Blüten
 1 Topf Kresse
 Einige Rote Chilifäden

Kresse abzupfen. Pumpernickel mit einem größeren Servierring auf Tellern anrichten. Das Avocado-Mango-Tatar darauf geben und je zwei Jakobsmuscheln seitlich daneben geben und mit der Avocado-creme, Kresse und roten Chilifäden dekoriert servieren.