

Curry-Jakobsmuscheln mit Gurken-Mango-Relish



Zutaten

Für 2 Personen ???

250 g	Bio-Salatgurke
1	reife Mango (am besten 1 Flugmango)
1	rote Zwiebel
1	rote Chilischote
1/2 Bund	Schnittlauch
1	Bio-Limette
	Salz, Pfeffer
3 EL	Olivenöl
1 EL	Currypulver
	Meersalz
8	Jakobsmuscheln
1 EL	Butter

Zubereitung

1.

Gurke waschen, streifig schälen, längs halbieren und entkernen. Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden. Mango und Gurke in gleichmäßig kleine Würfel schneiden. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.

2.

Chili längs halbieren, waschen, entkernen und fein hacken. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in grobe Röllchen schneiden.

3.

Limette heiß waschen, trocken tupfen und die Schale fein abreiben. Limettenschale mit Gurke, Mango, Zwiebel und Chili in einer Schale mischen, salzen und pfeffern. Limette auspressen und den Saft mit 2 EL Öl zum Relish geben.

4.

Fünf Minuten durchziehen lassen, dann den Schnittlauch untermischen.

5.

Currypulver und ca. 1/2 TL Meersalz mischen. Jakobsmuscheln abspülen und trocken tupfen. Rundum in dem Currysatz wälzen. Restliches Öl in einer Pfanne nicht so stark erhitzen, Jakobsmuscheln darin von jeder Seite 1–2 Minuten nicht ganz durch braten.

6.

Sie sollten innen noch glasig sein. (Gartest wie beim Steak. Je fester das Fleisch ist, desto durchgebratener ist die Muschel.) Zum Schluss Butter zugeben, Muscheln kurz darin schwenken. Jakobsmuscheln zusammen mit dem Relish servieren.

7.

Dazu: Baguette.