

Jakobsmuscheln

mit Sweet Chili Sauce und Crème fraîche



Zutaten für 4 Personen

Jakobsmuscheln

- 12 Jakobsmuscheln ohne Schale
- Sesamöl
- je 1 Bund Brunnenkresse und Rucola, nach Belieben zusätzliche junge Salatblätter
- 150ml Crème fraîche

Sweet Chili Sauce

- 10 Knoblauchzehen
- 4 grosse rote Chilis
- 100g Ingwer
- 30g Galangal
- 8 Kaffir-Limettenblätter
- 3 Stängel Zitronengras
- 1 Bund Koriander
- 150g Zucker
- 7 EL Apfelessig
- 4 EL Fischsauce
- 4 EL Sojasauce

Zubereitung

Ingwer und Galangal schälen und grob hacken. Beim Zitronengras äussere Blätter entfernen, dann oberes Drittel abscheiden und wegwerfen.

Den Rest fein hacken. Koriander grob hacken. Zusammen mit Knoblauch, Chilis, Limettenblätter in einem Cutter zu einer feinen Paste zerkleinern.

Zucker in einem schweren Topf erhitzen, flüssig werden lassen und köcheln, bis er dunkel wird (Achtung: nicht verbrennen lassen!).

Gewürzpaste einrühren, erneut zum Kochen bringen und Apfelessig, Fisch- und Sojasauce begeben. 1 Minute köcheln lassen, abkühlen.

Jakobsmuscheln mit Sesamöl bepinseln, in sehr heisser Pfanne oder auf dem Grill auf jeder Seite 1 Minute braten.

Salatblätter mischen und auf Teller anrichten, je 3 Jakobsmuscheln darauf legen. Etwas Crème fraîche auf das Muschelfleisch löffeln und grosszügig mit Chilisauce beträufeln.