

Jakobsmuscheln auf Mangosalat

Ein exotisches Rezept – eine wahre Gaumenfreude

Zutaten für 6 Personen

1 reife Mango
400 g Jakobsmuschelmedaillons
Salz, Pfeffer, Basilikum
1 EL Olivenöl
3 EL Sauerrahm
etwas Honig, wenig Dill
frischer Bataviasalat
1 Limette
wenig Salz
1 EL Olivenöl

Den Salat putzen, die Blätter in mundgerechte Stücke zupfen und mit Limettensaft, Salz und Olivenöl marinieren.

Die Mango schälen und in feine Streifen schneiden.

Die Jakobsmuscheln waschen, trocken tupfen und in 5 mm dünne Scheiben schneiden. Die Basilikumblätter hacken. Die Muscheln salzen, pfeffern und gemeinsam mit den Mangoscheiben in einer Pfanne im heissen Olivenöl beidseitig anbraten. Die Muscheln sollten im Kern glasig bleiben. Kurz vor Ende der Garzeit das Basilikum dazu geben.

Den Salat in den Tellern verteilen, die Muscheln und Mangos darüber legen. Den glattgerührten Sauerrahm mit etwas Honig mischen und als Sauce dazugeben. Mit wenig Dill bereuen.

Weintipp: Dazu passt ein feinfruchtiger, leicht exotischer Weisswein. Ein Torrontès aus Argentinien oder ein Viognier aus Kalifornien.

Aus unserem Sortiment:

Torrontès Crios, Susana Balbo, Argentinien
Viognier Bonterra, California