

JAKOBSMUSCHELN AUF PAPAYA-KORIANDER SALAT

JAKOBSMUSCHELN AUF PAPAYA-KORIANDER SALAT

Es gibt ja immer wieder wilde Event Themen und dieser Monat steht auf Zorra's Kochtopf unter dem Motto: „Flotter Dreier„. Ausgedacht hat sich das die liebe Dorothee von Bushcooks kitchen und die liebt das Thema Menüs von ganzem Herzen, was man immer wieder in ihren Restaurantberichten und Buchrezensionen merkt. Also sollen drei Blogger gemeinsam ein 3-Gänge Menü kreieren, einen flotten Dreier. Mit Vorspeise, Hauptgericht und Dessert. Da habe ich mich natürlich riesig gefreut, dass Sascha von Lecker muss es sein und Martha vom Blog Selbstgemachtes Eis mich gefragt haben, ob ich Lust hätte mit Ihnen zu dinnieren. Hatte ich und so wurden kurzerhand die Rollen verteilt und ein passendes Thema gesucht. „Ein Hauch von Asien“ sollte es werden, das gefällt uns allen gut. Bei mir findet ihr heute die Vorspeise, gebratene Jakobsmuscheln auf Papaya-Koriander Salat. Sascha zaubert euch morgen einen zarten Sous vide Öra King Lachs mit Orangen-Risotto und Wasabisauce. Von Martha gibt es am Sonntag - wie könnte es anders sein - natürlich ein eisiges Dessert. Sie serviert uns ein Nashi-Zitronengras Sorbet mit einem Grüntee-Küchlein. Also setzt euch mit uns an den Tisch und genießt das Menü!



Zutaten für 2-4 Personen:

4 Jakobsmuscheln

2 EL Sesam

2 EL Sesamöl

etwas Salz

1/4 Limette

Für den Salat:

1/2 Papaya

1/2 Bund Koriander

2 EL Sesamöl

1 Prise Chilipulver

1 Prise Salz

1/2 Limette

Zubereitung:

Das Öl in der Pfanne erhitzen und die Jakobsmuscheln leicht salzen. Von beiden Seiten in den Sesam drücken und in die Pfanne legen. Von jeder Seite 30 Sekunden scharf anbraten und dann von jeder Seite 3 Minuten bei geringerer Hitze fertig garen.



Die Papaya schälen und mit der Küchenmaschine oder der Gemüsereibe reiben. Den Koriander fein hacken und dazu geben. Den Salat mit Sesamöl, Chilipulver, Limettensaft und etwas Salz würzen und vorsichtig vermengen.



Abschmecken - er sollte jetzt eine frische, leicht scharfe und sehr fruchtige Note haben.

Die gebratenen Muscheln mit einem Spritzer Limettensaft beträufeln. Den Salat auf einer flachen Schale oder einem Teller anrichten und die Muscheln darauf platzieren.

Genießt diese Häppchen - morgen geht es weiter!



Mit dabei beim Event:

www.kochtopf.me	FLOTTER DREIER 3 Blogger - 1 Menü
--	---