

Chefkoch-Rezept

Gegrillte Jakobsmuschel
auf Papaya-Avokado-Relish
mit Zitronengras-Cocos-Schaum für 6 Personen

SCALA
DAS TURM-RESTAURANT



von Chefkoch
Christian Hempf
www.scala-jena.de

Zutaten Relish:

6 Stk. Jakobsmuscheln
2 Stk. Schalotten
1 Stk. Chilischoten
1 reife, feste Papaya
1 mittelweiche Avokado
1 Mango
1 EL Koriander
100 ml Passionsfruchtsaft
1 Limette
Zitronenöl

Zubereitung Relish:

Schalotten und die Chili klein würfeln und leicht anschwitzen. Mit Passionsfruchtsaft ablöschen, aufkochen und zur Seite ziehen. Koriander fein schneiden und in die Marinade geben. Die Papaya, Mango und Avokado schälen und in große Würfel schneiden. Alles in die Marinade geben und mit Limonensaft, Zitronenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten:

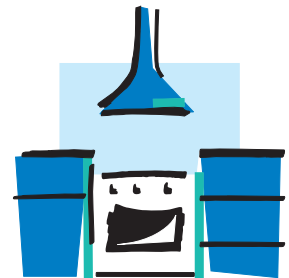
Jakobsmuschel in eine Grillpfanne von beiden Seiten grillen.
Die Salsa in der Mitte anrichten und aufgeschäumten Zitronengrasschaum darum herum verteilen.
Jakobsmuschel auf die Salsa setzen und mit frischem Koriander garnieren.

Zutaten Zitronengras-Cocos-Schaum:

150 ml Cocosmilch
100 ml Sahne
300 ml Geflügelfond
6 Stk. Zitronengrasstängel
4 Stk. Kaffir-Limettenblätter
1/2 Limette
Olivenöl, Salz, Pfeffer

Zubereitung Zitronengras-Cocos-Schaum:

Zitronengras mit dem Messerrücken anschlagen und in kleine Stücke schneiden. In einem Topf mit Olivenöl leicht anschwitzen und mit Geflügelfond ablöschen. Den Sud dann um die Hälfte reduzieren. Cocosmilch, Sahne und Limonenblätter hinzufügen, aufkochen und etwa 30 min ziehen lassen. Den Fond durch ein Tuch abpassieren und mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken.



Peter Persch
... die Küche!

Donnershag 4 • 36205 Sontra
Telefon 056 53 9194 90
www.persch-die-kueche.de

Peter Persch ... die Küche! wünschen Ihnen einen guten Appetit!