

Gebratene Jakobsmuschel auf Spargel-Mangosalat

Zutaten für:

4 Portionen

SALAT

500	Gramm	Weisse Spargel
1/4		Salatgurke
1/2		Mango (100 g Würfel)
1	Bund	Schnittlauch
2	Blätter	Liebstöckel, (Falls erhältlich, oder -- Frühlingskräuter nach Wahl)

CURRYMAYONNAISE

1		Ei
100	ml	Sonnenblumenöl
1	Teel.	Senf
		Salz, frischer Pfeffer
1/2	Essl.	Essig
1	Teel.	Curry

JAKOBSMUSCHELN

8		Jakobsmuscheln
	Wenig	Öl zum Braten

Zubereitung:

Spargel waschen und schälen. Leicht schräg in ca. 1 cm breite Stücke schneiden und in Salzwasser (mit etwas Zucker) weichkochen. Abkühlen lassen. Salatgurke waschen, entkernen und klein würfeln. Mango schälen und ebenfalls klein würfeln. Aus Ei, Senf, Zitronensaft und Öl eine Mayonnaise mixen. Mit dem Curry vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kräuter fein schneiden und alle Salatzutaten mit drei Esslöffeln Mayonnaise vermischen. Final abschmecken.

Jakobsmuscheln gut trocken tupfen. Wenig Öl in einer Pfanne hoch erhitzen. Muscheln salzen und auf jeder Seite eine halbe Minute kräftig anbraten. Muscheln herausnehmen und kurz nachziehen lassen. Jakobsmuscheln auf Salat anrichten und restliche Mayonnaise dazu servieren.

Tipp: Die Spitzen der Spargeln etwas länger lassen und nicht mit den anderen Zutaten mischen sondern beim Anrichten schön dazulegen. Mit Kräutern dekorieren.