

Zum Fingerlecken gut

Frühlingshafte **Jakobsmuscheln** mit Mango, Limette & Chili-Vinaigrette

Mit diesem frischen Gericht läute ich den Frühling ein. Es ist leicht und lecker, raffiniert und herrlich unkompliziert. Auch farblich ist es mit dem Rot der Radieschen, dem Grün der Sprossen und dem fröhlichen Orange des Lachskaviars und der Mango ein echter Hingucker. Kurzum: Diese Jakobsmuscheln sind eine besondere Vorspeise oder auch ein köstlicher Snack zwischendurch.

Am besten kaufen Sie die Meeresfrüchte frisch auf den Fischmärkten auf Mallorca. Dort können Sie sie auch gleich säubern lassen. Und nehmen Sie die Schalen mit nach Hause. Denn darin lässt sich das Gericht am



Ende sehr schön anrichten.

Wenn gerade keine Zeit für einen Marktbesuch ist, steht dem Genuss dennoch nichts entgegen: Sie können die Muscheln auch tiefgefroren bekommen. Vom Geschmack stehen sie der frischen Ware in nichts nach, nur ihre Konsistenz ist etwas weicher. Praktisch: Wer sie gefroren kauft, hat sie stets als Vorrat parat.

Sie mögen keine Jakobsmuscheln? Kein Problem. Denn diese Speise ist ein wahrer Variations-Champion. Es bieten sich eine Menge Alternativen. Schließlich „funktioniert“ dieses Rezept auch mit anderen Muscheln wie Miesmuscheln. Oder mit Fisch: Lachs oder Wolfsbarsch, Dorade oder Schwertfisch passen perfekt. Und statt der Lachseier können Sie ebenso Forellenkaviar verwenden.

Die Aji-Paste finden Sie übrigens – wie die anderen asiatischen Zutaten auch – in Asia-Läden oder im El Corte Inglés. Nach dem Motto: Alles auf einen Streich bekom-



Zu den Jakobsmuscheln empfiehlt Simon Petutschmig Weißwein oder ein Glas Sake.

Foto: Fera

men Sie vieles sogar direkt in der Fischabteilung etwa im Mercado del Olivar im Zentrum von Palma, zum Beispiel am Stand von „Pescados Carmen“.

Beim Olivenöl setze ich auf das flüssige Gold aus den kleinen Arbequina-Oliven, die auch auf Mallorca angebaut werden. Ihr Aroma ist nussig-fruchtig, dabei leicht herb. Dazu enthalten sie

wenig Säure. Mit einem Wort: Sie sind ganz wunderbar. Aber natürlich können Sie auch ein anderes gutes, kalt gepresstes Öl verwenden.

Wenn die Tomaten baden gehen

Ich bin kein großer Freund von der Haut der Tomaten. Deshalb ziehe ich sie in der Regel ab. Das geht schnell und

mundet viel feiner. Tipp: Wenn ich sie häute, gebe ich sie stets in heißes Wasser mit Salz. Das Mineral bewirkt, dass das Gemüse seine Farbe behält und seinen Geschmack nicht an das Wasser abgibt. Wenn ich Tomaten nach dem Blanchieren „abschrecke“, tauche ich sie in ein Eisbad – ebenfalls mit Salz. Das hat zusätzlich den Effekt, dass der Kochprozess gestoppt

wird und das Fruchtfleisch schön fest bleibt. Der Trick mit dem Salzbad lässt sich übrigens auch bei den Radieschen anwenden. Wenn man sie vor dem Servieren ins Salzwasser gibt, bleiben sie schön knackig. Die Japaner, deren Küche mich ja fasziniert, schwören übrigens auf diese Methode.

Zu den Jakobsmuscheln passen unter ande-

rem Croûtons oder auch getoastetes Brot, ein schöner Weißwein oder ein Glas Sake. Ich jedenfalls habe dieses Gericht so gern, dass ich am Ende auch die Vinaigrette bis auf den allerletzten Tropfen auslöffle. Ich bin gespannt, ob es Ihnen genauso geht ...

Simon Petutschmig kocht im Fera Restaurant & Bar in Palma (C/. Concepció 4)

Zutaten (für 4 Personen):

4 Jakobsmuscheln (mit Schale)
16 g Mango
6 g rote Zwiebel
8 g Tomate
2 g Koriander
Salz
8 g Lachskaviar
10 g Radieschen

Für die Vinaigrette:

125 ml Reissessig
50 g Zucker
20 g Soja-Sauce
5 g Kimchi-Sauce
6 g Aji-Paste (Chillipaste)
25 g Olivenöl

5 g Ingwer
Saft einer ½ Bio-Limette

Zubereitung:

Mit der Vinaigrette beginnen. Reissessig und Zucker in einen Topf geben, bei niedriger Temperatur erhitzen, bis der Zucker geschmolzen ist. Nicht kochen lassen, da sonst Aromen verloren gehen. In eine Schüssel füllen, kühl stellen. Soja- und Kimchi-Sauce, Aji-Paste und Olivenöl hinzufügen. Ingwer schälen, fein reiben, dazu ge-

UND SO WIRD'S GEMACHT

ben. Schale der Limette reiben, zur Seite stellen. Limette auspressen, die Hälfte des Saftes ebenfalls in die Schale geben. Alles gut verrühren, abdecken, kühl stellen.

Jakobsmuschelfleisch in nicht zu kleine Würfel schneiden, kühl stellen. Mango zerkleinern. Zwiebel schälen, äußere Schicht entfernen, in Würfel schneiden. Tomate häuten, dafür an der Unterseite mit einem scharfen Messer kreuzweise einritzen.

Wasser zum Kochen bringen, Salz hinzufügen, Tomate hineingeben, nach zirka 10 Sekunden herausnehmen, in Eiswasser mit Salz „abschrecken“. In kleine Würfel schneiden, mit dem fein gehackten Koriander in die Schüssel geben. Leicht salzen. Etwas von dem Limettenabrieb beimengen, Lachseier und Jakobsmuschelfleisch hinzufügen. Das Ganze vorsichtig und mit viel Liebe umrühren, damit der Fischrogen nicht zerplatzt. Radieschen in feine Scheiben

schneiden, kurz ins Eiswasser mit Salz legen.

Das Gericht portionsweise in die Muschelschalen füllen und zum Beispiel auf zerstoßenem Eis oder grobem Meersalz anrichten. Man kann auch Schälchen oder Gläser verwenden. Vinaigrette – zirka 15 g/Portion oder nach Geschmack – dazugeben. Mit den Radieschenscheiben sowie Kräutern (z.B. Koriander) oder Sprossen (z.B. Daikon-Rettichsprossen) dekorieren.

Bon Profit!