

Jakobsmuscheln -gegrillt/Kokos/Avocado/Chilli-

Kategorie

Portionen 4

Datum

Zutaten

1	Stck.	Limetten
250	ml	Kokosmilch
1	Stck.	Chilie
1	Stck.	Limetten
2	g	Agar Agar
4	Blatt	Gelatine
1	Stck.	Paprika rot
2	Stck.	Karotten
1	Stck.	Ingwer
1	Stck.	Knoblauch
12	Stck.	Jakobsmuscheln ausgelöst
1	Msp	Harissa
3	g	Lecithe
3	Stck.	Avocados
1	Stck.	Limetten
1	Stck.	Knoblauch
1	Stck.	Chilli
2	Blatt	Brikteig
6	Stck.	Garnelen
2	EL	Creme Fraiche
50	ml	Limettensaft
50	ml	Wasser
10	ml	Läuterzucker
100	ml	Kokosmark



bildname: jakobsmuschel-kokos

Zubereitung

1. Jakobsmuscheln aus der Schale brechen und grillen .
2. Die Kokosmilch aufkochen mit Chilli, Salz und Limonensaft abschmecken , das Agar einrühren und ca. 1 min kochen lassen. Die eingeweichte Gelatine einrühren auf ein Blech ausgießen, kalt stellen und in Rechtecke schneiden .
3. Paprika und Karotten schälen und in feine Würfel schneiden, den Ingwer und Knoblauch schälen und hacken und in Olivenöl anschwitzen die Karottenwürfel zugeben und dann die Paprikawürfel mit Salz, Mirin und Reisessig abschmecken.
4. Das Kokosmark mit der Harissapaste und den Limonensaft verrühren .
5. Die Avocados schälen und grob würfeln mit Limonensaft, Knoblauch und Chilli fein mixen , und mit Salz abschmecken .
6. Den Brikteig in 2 cm breite Streifen schneiden und mit Hilfe eines Holzstabes in heißem Fett Ringe ausbacken . Die Garnelen kurz scharf anbraten und abkühlen lassen. Anschließend hacken. Creme Fraiche mit dem Essig, Salz und Sesamöl aufschlagen und abschmecken die gehackten Garnelen unterheben und die Brikteigringe damit füllen.
7. Den Limettensaft mit dem Wasser und dem Läuterzucker mischen und das Lecithe einmischen , den Schaum auf die gefüllten Brikteigringe geben .



