

Gegrillte Jakobsmuschel

auf Wassermelone mit Kokosschaum

Personen: 2 | Autor: OTTO GOURMET Küche | Kategorie: Seafood | Schwierigkeit: leicht | Zeit: 30 Min.



Zutaten

Melone

- 8 Würfel einer kernlosen Wassermelone, nicht zu reif
- 1 Limette, Saft und Abrieb
- 50 ml bestes Olivenöl (z. B. Jordan)
- 1 Prise Salz
- 1 Msp. Cayennepfeffer

Kokosschaum

- 0,5 l Kokosmilch
- 1 Kaffirlimettenblatt, klein geschnitten
- 1 Stängel Zitronengras, klein geschnitten
- 1 Limette, Saft und Abrieb
- 1 Prise Salz
- 2 g Xanthan

Jakobsmuscheln

- 8 schöne Jakobsmuscheln, ohne Rogen (Art. 8510)
- Etwas Olivenöl
- 1 Prise Flockensalz (Art. 8028)
- etwas Krabbenbrot, zerbröseln

Zubereitung

- Abgeriebene Schale und Saft der Limette mit Öl, Salz und Cayennepfeffer zu einer Marinade mischen.
- Melonenwürfel auf ein Blech legen und marinieren.
- Die Kokosmilch aufkochen und nach und nach alle Zutaten außer das Xanthan dazu geben.
- Alles 10 Minuten ziehen lassen und nach Geschmack würzen.
- Kokosmilch abkühlen lassen und mit einem Mixstab das Xanthan mit der Milch verrühren.
- Alles in einen Sahneshophon füllen, 2 Sahnepapseln drauf geben.
- Nicht mehr kalt stellen!
- Die Melone aus der Marinade nehmen und von beiden Seiten sehr heiß und stark angrillen, anschließend warm halten.
- Die Jakobsmuscheln mit etwas Olivenöl bepinseln. Ebenfalls heiß angrillen, jedoch nur von einer Seite.
- Je nach Geschmack etwas Erbsenpüree in die Mitte eines tiefen Tellers geben, darauf die warme Melone platzieren.
- Die Jakobsmuschel mit der ungegrillten Seite auf die Melone setzen, mit Salz und etwas zerbröseltem Krabbenbrot würzen.
- Den Kokosschaum seitlich dazu geben.