

Vorspeise

Jakobsmuscheln & Maispoularde, Crunchy Asiasalat, Erdnuss & Currycreme

Zutaten:

8 St. Jakobsmuscheln U10
400 g Maispoularde Brust Supreme
0.4 Bund Koriander
0.4 Bund Frühlingszwiebeln
0.4 Bund Radieschen
100 g Sojasprossen
100 g Zuckerschoten
0.2 Bund Thai Basilikum
0.4 St. Chinakohl
0.4 St. Pomelo
1 EL Chilisauc Sirachasauce
60 g Erdnüsse
1 EL Sojasauce süß
1 EL Sweet-Chili-Sauce
1 St. Limette
1 TL Senf
Jaipur-Curry
1 St. Eigelb
1 St. Chilischote klein
Pflanzenöl
Salz

Zubereitung:

Frühlingszwiebeln und Chilischote in Ringe schneiden, Koriander fein hacken. Radieschen vierteln. Zuckerschoten blanchieren und in Streifen schneiden. Chinakohl entstrunken und in Streifen schneiden. Pomelo schälen und das Fruchtfleisch zupfen. Eigelb mit etwas Senf, Salz und Limettensaft verrühren. Unter ständigem Rühren Öl dazugießen und unterrühren, so dass das Öl emulgiert und eine Mayonnaise entsteht. Mit Currypulver abschmecken. Aus Sojasauce, Limette, 1 EL Pflanzenöl und süßer Chilisauc eine Vinaigrette herstellen. Erdnüsse, Radieschen, Sprossen, Koriander, Pomelo, Zuckerschote, Chinakohl, Basilikum, Frühlingslauch und Chili mit der Vinaigrette vermischen und auf den Tellern verteilen. Hähnchen salzen und bei großer Hitze, mit 2 EL Öl in der Pfanne braten. Die Jakobsmuscheln in einer sehr heißen Pfanne von beiden Seiten in wenig Öl bräunen. Die Hitze etwas reduzieren, die restliche Butter dazu geben und schäumend fertig garen. Salat mit Currycreme, Hähnchen und Jakobsmuscheln servieren.