

Jakobsmuscheln in Ingwermarinade

Zutaten :

(Für 12 Portionen als Vorspeise)

12 frische Jakobsmuscheln in der Schale,
400 ml Fischfond,
2 EL gehackter frischer Koriander
(ersatzweise frischgemahlener),
Salz, frisch gemahlener Pfeffer,

Für die Marinade :

20 g frischer Ingwer,
1 Knoblauchzehe,
2 Limetten,
1 EL Zucker,
2 EL Sojasoße,
1 TL Sesamöl,
4 EL Erdnussöl.



Zubereitung :

Die Jakobsmuscheln mit einer dünnen Palette öffnen, das Muschelfleisch vorsichtig von der oberen und unteren Schale lösen. Den rosafarbenen Rogen vom weißen Muskelfleisch abziehen. Den knorpeligen grauen Rand vom Muskelfleisch (Nüsschen) entfernen. Die Nüsschen trocken tupfen und quer halbieren. (Den Rogen je nach Geschmack mit verwenden). Die Schalen – Unterteile sorgfältig außen und innen reinigen und trocknen.

Den Fischfond in einem Topf aufkochen. Getrockneten Koriandersamen jetzt dazu mahlen oder den Fischfond zur Seite ziehen und den frischen Koriander einstreuen. Geschlossen etwa 10 Min. ziehen lassen.

Für die Marinade den Ingwer schälen und fein reiben. Die Knoblauchzehe abziehen und durch die Knoblauchpresse dazu drücken. Von den Limetten Zesten abreißen und die Limetten auspressen. Die Limettenzesten aufbewahren, den Limettensaft und alle anderen Zutaten zu Knoblauch und Ingwer geben und gut verrühren.

Den Fischfond passieren, wieder aufkochen und vom Herd ziehen. Die Jakobsmuschel Nüsschen – und wer will auch den Rogen – in den nicht mehr kochenden Sud einlegen und 10 Min. ziehen lassen. Die Jakobsmuscheln herausheben und kurz auf einem Sieb abtropfen lassen, dann in die Muschelschalen verteilen. 4 EL des Fonds mit der Marinade verrühren und diese dann über die Jakobsmuscheln verteilen (Je ein Esslöffel).

Nach Geschmack noch mit den Limettenzesten, Chili – Ringen oder Ingwer – Streifen garnieren.