






## Jakobsmuscheln mit Mangosalat

 Mittel  30 min  4 Personen

### Zutaten

- 8 Jakobsmuscheln in der Schale  
Art.-Nr. 80974 auf [www.deutscheesee.de/shop](http://www.deutscheesee.de/shop)
- 1/2 Mango
- 80 g Haselnüsse in der Schale
- 2 Tomaten, mittelgroß
- mildes Olivenöl zum Braten
- Meersalz
- Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Butter
- 1 EL bestes Currypuder
- 50 g feiner Friséesalat

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

### Zubereitung

#### Schritt 01

Als erstes den Mangosalat vorbereiten: Dafür Mango schälen, vom Stein schneiden und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Haselnüsse knacken und die Nusskerne in Scheiben schneiden. Haselnusskerne in eine Pfanne ohne Öl rösten, bis sie anfangen zu duften. Tomaten vierteln, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch ebenfalls würfeln. Alles beiseitestellen.

#### Schritt 02

Jakobsmuscheln öffnen. Das Muskelfleisch auslösen, vom Corail befreien und das Muskelfleisch trocken tupfen. Die Jakobsmuschelschalen säubern. Jakobsmuschelkerne dünn mit Olivenöl bepinseln, mit Salz und Pfeffer würzen und in der heißen Pfanne scharf anbraten. Nach 2-3 Minuten wenden und 2 weitere Minuten braten. Aus der Pfanne nehmen und sofort die Butter und das Currypuder hineingeben. Haselnüsse, Tomate, Mango und Friséesalat kurz in der Currybutter schwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mangosalat auf die Muschelschalen verteilen. In jede Muschelschale 2 Muschelkerne setzen und mit der Currybutter nappieren.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür