

Gebackene Jacobsmuscheln mit Kumquats, Mango Wokgemüse und Chilifäden



Zutaten für 4 Personen

Zutaten:

8 St.	Jacobsmuscheln frisch in der Schale		
100 g	Karotten	80 g	Stärkepulver
100 g	Staudensellerie	5 g	Backpulver
100 g	Kaiserschoten	2 St.	Eiweiß
50 g	Paprika rot	80 ml	Wasser kalt
50 g	Paprika gelb	2 g	Curcuma, Tandoori oder Currypaste
20 g	Sojasprossen frisch		Sesamöl
4 St.	Kumquats		Salz, Pfeffer
1 St.	Mango, Ingwer		Chilifäden
	Korianderkraut		Pflanzenöl zum Ausbacken

Zubereitung:

Für den Tempurateig Stärke, Backpulver und die Tandooriepaste in einer Schüssel vermischen und unter Rühren das Wasser dazugießen. Das Eiweiß halbsteif schlagen und zum Schluß unterheben.

Die Jacobsmuscheln öffnen, indem man mit einem scharfen Messer zwischen die Schalen fährt und den Muskel von der flachen Schalenhälfte abtrennt. Die flache Schale abheben, die Muschel auslösen, gründlich waschen, und auf ein Küchentuch trocknen, je nach Dicke der Muscheln eventuelle mit dem Messer halbieren.

Das Gemüse waschen, putzen, schneiden und im Wok mit Ingwer, Kumquats, und den Mangowürfeln anschwitzen, abschmecken.

Die Jacobsmuscheln durch den Tempurateig ziehen und schwimmend in heißem Pflanzenöl ausbacken, abtropfen und auf dem Wokgemüse anrichten, mit Koriander garnieren und servieren.

Mein Tipp: Würzen Sie das Wokgemüse mit Sesamöl, heller Sojasauce, Honig und etwas Chili und garnieren mit Sesam und Chilifäden aus.