

Jakobsmuschel mit Speck, Erbse und Papaya

Für die Jakobsmuscheln

- 4 Stück Jakobsmuscheln
- 60 g Rauchspeck (Bacon)
- 20 ml Speiseöl

Für das Erbsenpüree

- 200 g Tiefkühlerbsen
- 2 Esslöffel Butter
- 50 ml Gemüsebrühe
- 1 Spritzer Zitronensaft
- etwas Salz / Zucker / Pfeffer

Für die Papaya

- 1 Stück reife Papaya
- ¼ Stück Chilischote, fein geschnitten
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- 1 Esslöffel Zucker
- 1 Esslöffel Asia Fischsauce
- 2 Teelöffel Wasser
- 1 Teelöffel Koriandergrün, gehackt

Die Jakobsmuscheln waschen, trocken tupfen und in eine Scheibe Speck einrollen. Anschließend mit etwas Speiseöl in einer Pfanne von allen Seiten scharf anbraten.

Für das Erbsenpüree die Gemüsebrühe kurz aufkochen und die Erbsen dazugeben. Die Erbsen weichkochen und mit einem Stabmixer fein pürieren. Anschließend das Püree mit etwas Butter, Salz, Zucker, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Die Papaya in kleine Würfel schneiden und mit Zitronensaft, Fischsauce und Zucker abschmecken. Die Chilischote dazugeben und gegebenenfalls mit etwas Wasser oder Brühe nochmal abschmecken. Anschließend mit Koriander bestreuen.

Anrichten: Das Erbsenpüree auf einem Teller verteilen und darauf eine Jakobsmuschel im Speckmantel platzieren. Anschließend mit den Papayastücken verzieren.