



BAYERISCHER HOF

KOCH & GENUSSBUCH

Hotel Bayerischer Hof

#MeinHofGenuss



MANGO-AVOCADO-SALAT MIT GEGRILLTEN JAKOBSMUSCHELN



- Zutaten
- Zubereitung



ZUTATEN

Salat

1/4	Stück	Mango
1/2	Stück	Avocado
1/4	Stück	Tomate
1	Stück	Ingwer
		Koriander
1/2	Stück	Rote Zwiebel
		Chili
1	Stück	Lauchzwiebel
4	Stück	Jakobsmuscheln
		Salz und Pfeffer

Sauce

1/4	Stück	Mango
1	Schuß	Reisessig
		Etwas Koriander
		Chilli
1	Zentiliter	Speiseöl
		Zucker (nach Bedarf)
		Wasser (nach Bedarf)
		Salz und Pfeffer



ZUBEREITUNG

Mango-Avocado-Salat mit gegrillten Jakobsmuscheln

Für die Mangosauce alle Zutaten in ein hohes Gefäß geben und pürieren. Nach Geschmack noch etwas zuckern und je nach gewünschter Konsistenz Wasser hinzugeben.

Die Mangosauce als Spiegel auf den Teller geben. Für den Salat die Avocado, Mango und Tomaten in Scheiben schneiden und auf dem Spiegel anrichten. Das Ganze mit Pfeffer und Salz würzen. Ingwer in dünne Stifte schneiden, Chili und Lauchzwiebel in feine Ringe schneiden. Anschließend alles auf dem frischen Salat verteilen und mit Koriander garnieren.

Die Jakobsmuscheln auf jeder Seite ca. zwei Minuten in etwas Speiseöl scharf anbraten, bis sie leicht gebräunt, aber innen noch schön glasig sind. Die heißen Jakobsmuscheln zum Salat geben und genießen.



WIR WÜNSCHEN IHNEN
VIEL SPASS BEIM KOCHEN
UND GENIESSEN.

Chef de Cuisine Trader Vic's - Tabsin Pehlevan