

Jakobsmuscheln in Petersilienpanade

Zutaten für 6 Portionen

300 g Muskatkürbis

1 kleine rote Chilischote

3 saftige Orangen, 1 rote Zwiebel

20 g Ingwer, 2 EL Olivenöl

50 ml weißer Balsamico

75 g Gelierzucker (3:1), Salz, Pfeffer

4–5 Minzeblätter, 3 Scheiben Toast-

brot, 3–4 Zweige glatte Petersilie

12 kleine Jakobsmuscheln (küchen-

fertig; evtl. Muschelschalen zum

Anrichten dazukaufen; siehe dazu

auch den Tipp auf Seite 18 links)

Mehl zum Wenden, 1 Ei

300–400 ml Sonnenblumenöl

1. Kürbis schälen, klein würfeln. Chili halbieren, entkernen, sehr fein würfeln. Orangen so dick schälen, dass auch die weiße Haut mit entfernt wird. Geschälte Orangen ebenfalls klein würfeln.

2. Zwiebel abziehen, Ingwer schälen, beides fein würfeln und mit der Chili im Olivenöl andünsten. Essig angießen, Zucker, Orangen- und Kürbiswürfel untermischen. Bei mittlerer Hitze einkochen, bis fast alle Flüssigkeit verdunstet ist. Chutney mit Salz, Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen. Minzeblätter abzupfen, fein hacken, untermischen.

3. Brot würfeln, zusammen mit den abgezupften Petersilienblättern im Mixer fein mahlen. Muscheln abbrausen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend in Mehl wenden, durchs verquirlte Ei ziehen und in den Petersilienbröseln panieren.

4. Öl erhitzen, Jakobsmuscheln darin schwimmend in etwa 1 Minute knusprig backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, nach Belieben auf Holzspieße stecken. Mit dem Chutney servieren.

