

## Horst Lichter | Jakobsmuscheln mit Ingwer-Creme

---

---

### Zutaten für 4 Personen:

- 4 Jakobsmuscheln, geputzt, ohne Rogen (130 g)
- 1 EL Olivenöl
- 2 Stangen Zitronengras
- 1/2 TL rote Currypaste
- 1 Zweig frischer Koriander
- 2 frische Zitronenblätter
- 1 TL Zucker
- 500 ml Kokosmilch
- 200 ml Gemüsebrühe
- 50 g Steinpilze
- 40 g Zuckerschoten
- 3 Babymaiskolben
- 1 Knolle Ingwer
- 1 Zitrone, unbehandelt
- frische Minze
- Meersalz, Fleur de Sel
- Fischsoße

### Zubereitung:

Zitronengras andrücken und grob zerkleinern. Currypaste und Zucker in einem Topf erhitzen. Zitronenblätter und Zitronengras hinzugeben, mit Kokosmilch und Gemüsebrühe ablöschen, kurz aufkochen lassen und ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Maiskolben, Zuckerschoten und Steinpilze in mundgerechte Stücke schneiden. Ingwer schälen, 3 Scheiben davon abschneiden (ca. 15 g) und diese in feine Würfel schneiden.

Die Suppe vom Herd nehmen, durch ein Sieb passieren und pürieren, so dass eine schöne Creme entsteht. Das Gemüse hineinlegen und ein wenig ziehen lassen. Von der Zitrone die Schale abreiben. Die Suppe mit Ingwer, Salz, einigen Spritzern Fischsoße und etwas von der geriebenen Zitronenschale abschmecken.

Die Jakobsmuscheln halbieren, in heißem Olivenöl von jeder Seite kurz anbraten, mit Salz würzen und ein wenig in der Pfanne ruhen lassen.

Koriander und Minze grob hacken. Zum Anrichten Jakobsmuscheln und Ingwer-Creme in tiefen Tellern oder Schälchen verteilen. Zum Schluss mit den Kräutern garnieren.

*Rezept: Horst Lichter*

*Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 17.11.2007*

*Prominente Gäste: Elton & Jan-Gregor Kremp*

