

# Jakobsmuscheln mit Kiwi-Gurken-Salat und Joghurt-Limetten-Dip

---

😊 [happy-mahlzeit.com/koch-shows/kerners-koeche/alfons-schuhbeck-jakobsmuscheln-mit-kiwi-gurken-salat-und-joghurt-limetten-dip/](https://happy-mahlzeit.com/koch-shows/kerners-koeche/alfons-schuhbeck-jakobsmuscheln-mit-kiwi-gurken-salat-und-joghurt-limetten-dip/)

## Zutaten für 4 Personen:

### Für den Kiwi-Gurken-Salat:

- 4 Kiwis
- 1 Salatgurke
- etwas Wasser
- 1 EL Limettensaft
- 1 EL Olivenöl
- Essig
- Holunderblüten-Sirup
- Zucker
- mildes Chilisalz
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung:

Die Gurke schälen, längs halbieren, entkernen und die Gurkenhälften in 5-7 mm große Würfel schneiden. In Salzwasser etwa 1 Minute kochen, abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Die Kiwis schälen, in gleichgroße Würfel schneiden und mit den Gurken vermischen.

Aus Wasser, Öl, Limettensaft, Zucker, Salz, Chilisalz, Essig, ggf. Pfeffer und Holunderblüten-Sirup eine Marinade herstellen und die Kiwi- und Gurkenwürfel darin einlegen.

### Für den Joghurt-Limetten-Dip:

- 100 g Griechischer Joghurt
- 1 EL Milch
- Abrieb von 1/2 Limette
- 1 Spritzer Limettensaft
- mildes Chilisalz
- 1 Prise Zucker

### Zubereitung:

Den Joghurt mit der Milch glattrühren. Den Limettenabrieb mit einem Spritzer Limettensaft hineinrühren und mit Chilisalz und einer Prise Zucker würzen.

### **Für die Jakobsmuscheln:**

- 10 Jakobsmuscheln
- 1/2-1 TL Öl
- 1-2 EL Olivenöl
- mildes Chili-Vanille-Salz oder Chilisalz

### **Außerdem:**

- Dillspitzen zum Garnieren
- Erdnüsse

### **Zubereitung:**

Die Jakobsmuscheln trocken tupfen und längs in der Mitte halbieren. Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen und die Jakobsmuschelscheiben in die Pfanne legen. Darin 1-2 Minuten auf einer Seite anbraten, aus der Pfanne nehmen, mit der ungebratenen Seite in Öl legen, etwas salzen und sofort anrichten.

Den Gurken-Salat auf Teller geben, einige Erdnüsse darüberstreuen.

Die Jakobsmuschelscheiben anlegen und mit Dillspitzen garnieren. Den Dip dazu reichen.

*Rezept: Alfons Schuhbeck*

*Quelle: Kerners Köche 31.3.2018*