

Curryjakobsmuscheln

Für 3-4 Personen

6-8 Jakobsmuscheln

2 EL Butterschmalz oder Ghee

Kerbel als Garnitur

Currypulver

6 EL Koriander (getrocknet)

3 EL Kreuzkümmel/Cumin

1 TL Fenchelsamen

½ TL Bockshornklee

4 Chillischoten (getrocknet)

4 Gewürznelken

½ TL Kardamon

1 Stange Zimt

3 Curryblätter

Pfanne

Gewürzmühle

- [1] Die Gewürze in einer Pfanne ohne Fett rösten und in einer Gewürzmühle zerkleinern. Alternativ kann auch ein Mörser verwendet werden, hierbei sollte man das Pulver im Anschluss noch sieben, da sonst große Stücke zurückbleiben können.
- [2] Die Jakobsmuscheln waagrecht halbieren und mit dem Currypulver von weit oben bestreuen und eine Pfanne erhitzen und Butterschmalz hinzugeben.
- [3] Die Jakobsmuschelstücke im Uhrzeigersinn in der Pfanne auslegen, ist man bei der ersten wieder angekommen, bei der Ersten beginnend wenden, bei der nächsten Runde herausnehmen und kurz ruhen lassen.

! Currypulver gibt es in vielen Varianten und kann mit Lorbeer, Piment, Kurkuma, Ingwer oder Senfkörner abgewandelt werden. Indisches Curry zeichnet sich hierbei durch weniger schärfe und mehr warme Gewürze aus, wobei südostasiatisches Pulver aus mehr Chili besteht. !