

... > Menüart > Vorspeisen > Warm

---

## Jakobsmuscheln auf Avocado - Mango - Salat mit Zwiebelvinaigrette



tolle Vorspeise

★★★★★ 4.78 (62 Bewertungen)

 79 Kommentare

 20 Min.

 simpel

 05.05.2011

---

---

## Weitere Rezepte - genauso gut!

---

## Zutaten

4



Portionen

12 Jakobsmuschel(n)

1 Avocado(s)

1 Mango(s)

5 EL Öl (Sonnenblumen-)

2 EL Balsamico, roter

etwas Salz und Pfeffer

1 Prise(n) Zucker

½ Zitrone(n), Saft davon

½ Chilischote(n), klein gehackt

1 große Zwiebel(n), rote

25 g Butter

---

## Zubereitungstipps

---

---

## Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 20 Minuten

🕒 Koch-/Backzeit ca. 3 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 23 Minuten

Jakobsmuscheln waschen, trocken tupfen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

Die Avocado und die Mango schälen, den Kern entfernen, das Fruchtfleisch in Scheiben schneiden und auf Tellern abwechselnd je eine Scheibe Mango, eine Scheibe Avocado sternförmig auflegen.

Die rote Zwiebel schälen und sehr fein hacken. Chilischote fein hacken (evtl. Kerne entfernen) und mit 1 EL Zitronensaft, Öl, Essig und Zwiebel vermischen, salzen, pfeffern sowie eine Prise Zucker zufügen und abschmecken und etwas ziehen lassen.

Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Jakobsmuscheln darin ca 2-3 min von jeder Seite her anbraten, nicht zu lang, sonst werden sie zäh.

Die Zwiebelvinaigrette über die Avocado- und Mangospalten träufeln und die Jakobsmuscheln darauf setzen.

## Rezept von

GourmetKathi

**Weitere Rezepte von GourmetKathi**

**Mehr >**

---

---

**Tipps & Trends**

---

---

## Video Empfehlungen

---

## Markenrezepte bei Chefkoch

---

## Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

wittstruckmelanie

Super Rezept hat geschmeckt da hat bloß eine Kleinigkeit gefehlt

**Antworten**

---

06.12.2020 21:31

GourmetKathi

Was hat dir gefehlt?

**Antworten**

---

19.06.2020 20:09

Shari1312

Gibt es für den roten Balsamico einen Ersatz? Habe ihn nämlich nirgends kaufen können.

**Antworten**

---

28.06.2020 22:04

GourmetKathi

Einfach braunen nehmen!

**Antworten**

---

13.04.2020 20:22

GourmetKathi

Freut mich, dass es dir geschmeckt hat!

GLG Kathi

**Antworten**

---

---

---

06.08.2013 12:30

falfala

Hallo Kathi,

meinem Göttergatten und meiner Wenigkeit hat es die Sprache verschlagen. Es ist ein rundherum stimmiges Gericht mit Suchtfaktor. Gerade bei diesen heissen Temperaturen auch als Hauptgericht ausgezeichnet zu geniessen..... und jetzt stöber ich mich mal weiter durch Deine Rezepte :-)))

LG

Annette

P.S. Foto folgt.....

**Antworten**

---

05.01.2013 11:47

Koelkast

Hallo Kathi,

kurz und bündig: war lecker, rund, harmonisch und wird wiederholt. Hat allen super geschmeckt!!!

LG

Koelkast

**Antworten**

---

07.01.2013 17:13

GourmetKathi

Freut mich! Danke!

GLG Kathi

**Antworten**

---

01.01.2012 23:41

cocinera56

Hi GourmetKathi,

wir haben gestern zu viert dein "Jakobsmuscheln au Avocado-Mango-Salst gegessen und waren komplett begeistert, die Geschmacks Mischung aus süß-buttrig- säuerlich-fischig hat uns begeistert!!

Danke, wird in beiden Familien garantiert weitergereicht und wiederholt!

Deine Cocinera56

**Antworten**

---

02.01.2012 16:14

**GourmetKathi**

Freut mich, dass es euch so geschmeckt hat!!! Danke für deinen Kommentar! Ich finde auch die Kombination mit der Süße der Frückte, der Schärfe der Zwiebel und dem Geschmack der Jakobsmuscheln so toll!

GLG Kathi

**Antworten**

---

**Folge uns**



---

**Unternehmen**

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

## Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

## Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

## Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

## Live Rezeptsuchen

[bohneintopfgerichte rezepte](#), [curryreis rezepte](#), [gemüserisotto rezepte](#),  
[hähnchenbollen rezepte](#), [kirchuchen rezepte](#), [krustenbraten rezepte](#), [maishähnchen rezepte](#),  
[pestoschnecken rezepte](#), [schweinehals rezepte](#), [zoodles rezepte](#)