Jakobsmuscheln - Carpaccio mit Kaviar-Zitronen

Kategorie:	02) Vorspeisen kalt/Salate/Amuse-bouche	Vorbereitungszeit:	02:00
Rezept Nr	763	Garzeiten:	01:00
Portionen:	4	Jahreszeit:	Winter

Zutaten	Mengen		Bemerkungen	Links
Jakobsmuscheln	12	Stück	ausgelöst ohne Rogen	
Kaviarzitronen	2	Stück	kleine rote	
Kaviarzitronen	2	Stück	kleine grüne	Kaviarzitrone
Olivenöl	0,15	Liter		
Fleur de sel				
Pfeffer			Roter Kampot; Tellicherry	
Zucker	1	Prise		
Zitronensaft			wenn nötig wegen der Säure	

Zubereitung

1. Die frischen Jakobsmuscheln in der Tiefkühlung kurz anfrieren lassan, damit man sie dünn in Scheiben schneiden kann. Man kann sie aber auch mit einem scharfen Messer in 2/3 mm Scheiben schneiden.

2. Die Kaviarzitronen öffnen und die Fruchtperlen mit einem Löffel herauskratzen, mit dem Olivenöl und wenig Salz vermischen. Die verschiedenen Farben haben hauptsächlich optische Gründe.

3. Ca. 1-2 Stunden vor dem Servieren das Muschelfleich in Scheiben schneiden und auf Tellern schön anrichten und leicht mit Fleur de Sel bestreuen

4. Die Marinade abschmecken (evtl. noch etwas Zitronen- oder Limettensaft beifügen und evtl. eine Prise Zucker zugeben) und die Muschelscheiben mit der Marinade bepinseln und die Zitronenperlen darauf verteilen

5. Den Pfeffer grob schroten und leicht über die Muscheln streuen

Mit geröstetem franz. Landbrot servieren.

Weinempfehlung: Dazu passen trockene Weißwein wie Chablis oder ein guter Muscadet aber auch ein Champagner Blanc de blancs brut.

Variation: Einen schönen Kontrast, sowohl optisch als auch geschmacklich, bieten in Julienne geschnittene Chioggia-Bete, die über Kreuz zusammen mit einigen kleinen grünen Salatblättern auf dem Carpaccio angerichtet werden

© ea für

arbovin geschmacksachen

Notizen

© ea für

arbovin geschmacksachen