

Carpaccio von der Jakobsmuschel mit Mango-Feldsalat

Für zwei Personen

Für das Carpaccio:

6 Jakobsmuscheln 1 Limette 1 Knoblauchzehe
50 ml Olivenöl

Für den Salat:

100 g Feldsalat 1 Limette 1 Mango
100 g Cashewkerne 2 EL flüssiger Blütenhonig 80 ml Olivenöl
Salz schwarzer Pfeffer

Das Fleisch der Jakobsmuscheln in hauchdünne Scheiben schneiden.

Den Knoblauch abziehen, pressen und mit dem Olivenöl verrühren. Die Limette waschen, trocken tupfen und die Schale dazureiben. Die Limette halbieren, den Saft pressen und mit dem Knoblauch, dem Limettenabrieb und dem Olivenöl zu einer Marinade verrühren.

Die Cashewkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

Währenddessen für den Salat die Mango schälen und würfeln. Den Feldsalat waschen und trocken schleudern. Die Limette waschen, trocken tupfen und die Schale in eine kleine Schüssel reiben. Anschließend die Limette halbieren, den Saft auspressen und ebenfalls dazugeben. Den Honig und das Olivenöl zur Marinade dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Jakobsmuscheln mit der Marinade beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Mango auf dem Feldsalat mit den Cashewkernen anrichten und mit der Marinade garnieren.

Annalena Jänicke am 20. März 2015