

Jakobsmuschel-Carpaccio, Salat, Croûtons, Orangen-Filets

Für zwei Personen

Für das Jakobsmuschel-Carpaccio:

10 Jakobsmuscheln ausgelöst	1 Limette	Zucker
Salz	Pfeffer	

Für den Salat:

3 Karotten (gelb, violett, orange)	1 Apfel	1 ungekochte Rande
4 kleine Radieschen	30g Friseesalat	30g Baby-Leaf
1 Gurke	1 Orange	2-3 Zweige Kerbel
3-4 EL Rapsöl	Pfeffer	Salz

Für die Croûtons:

1 Scheibe Toastbrot	Butter
---------------------	--------

Für das Carpaccio etwas Limettenabrieb herstellen und den Saft einer Limette auspressen. Olivenöl, Limettensaft und Limettenabrieb vermengen. Mit Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker würzen.

Die Jakobsmuscheln waschen, trocken tupfen und in dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben fächerförmig auf einem Teller verteilen.

Mit Hilfe einer Mandoline, alle Karotten in dünnen Streifen schneiden. Die Streifen in kochendem Wasser kurz blanchieren und kalt abschrecken. Trocken Tupfen. Radieschen, Rande und Gurke ebenfalls putzen und in dünnen Scheiben schneiden. Die Salate waschen, trocken tupfen und kleinschneiden.

Für die Croûtons Toastscheibe von der Rinde befreien und in Würfel schneiden. In etwas Butter goldbraun rösten. Zur Seite stellen.

Die Karottenstreifen in eine Schüssel geben und mit etwas Marinade beträufeln. Radieschen, Gurke und Salat in separate Schüsseln geben und ebenfalls mit etwas Marinade beträufeln. Die Orange schälen und filetieren. Den Apfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Das Carpaccio mit der Marinade großzügig bepinseln. Karottenstreifen, Gurke, Radieschen, Rande und Salat über das Carpaccio anrichten. Mit Croutons und Apfelwürfeln dekorieren.

Den Kerbel waschen und trocken tupfen. Anschließend auf dem Salat verteilen. Mit der restlichen Marinade beträufeln. Einige Orangenviertel auf den Salat verteilen. Mit Baby Leaf-Blättern dekorieren.

Gebratenes Carpaccio von der Jakobsmuschel mit buntem Salat, Orangenfilets und Croûtons auf Tellern anrichten und servieren.

Alexandre Bidault am 19. April 2016