

# Carpaccio auf Avocado, Tatar mit Mango und Limette

## Für zwei Personen

### Für das Carpaccio:

2 Jakobsmuscheln	1 Avocado	1 Limette, Saft
2 EL weißer Balsamico	1 TL Honig	1 EL Gemüsefond
$\frac{1}{2}$ TL rosa Pfeffer	1 EL Limetten-Olivenöl	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

### Für das Tatar:

3 Jakobsmuscheln	1 Frühlingszwiebel	1 rote Chili
1 Limette, Saft	1 Mango	1 TL Agavendicksaft
1 TL Holunderblütensirup	$\frac{1}{4}$ TL Cayennepfeffer	$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie
1 $\frac{1}{2}$ EL Arganöl	Salz	Pfeffer

### Für die gebratene Muschel:

2 ausgelöste Jakobsmuscheln	2 Zitronen	2 TL Wasabipaste
4 TL Butter	Salz	Pfeffer

### Für das Gitter:

60 g Parmesan

## Für das Carpaccio:

Die Jakobsmuscheln waschen, trockentupfen und in Scheiben schneiden. Das Muschelfleisch auf Backpapier legen und mit etwas Olivenöl bestreichen.

Die Avocado halbieren, vom Kern befreien und grob schneiden. Das Fruchtfleisch mit Limetten-Olivenöl, Limettensaft, Salz und Pfeffer marinieren. Mit einem Stabmixer cremig aufmixen.

Die Jakobsmuscheln mit einem Bunsenbrenner angrillen.

Aus gestoßenem rosa Pfeffer, weißem Balsamico, Gemüsefond, Olivenöl, Honig und Salz eine glatte Vinaigrette anrühren.

Die Jakobsmuschelscheiben auf die Avocadocreme legen und mit der Vinaigrette umtröpfeln.

## Für das Tatar:

Die Frühlingszwiebel putzen, von der äußeren Schale befreien und fein hacken. Die Chilischote längs halbieren, die Kerne herauskratzen und fein hacken. Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Die Mango halbieren, vom Stein schneiden und fein würfeln.

Die Jakobsmuscheln waschen, trockentupfen und in kleine Würfel schneiden. Das Muschelfleisch mit Limettensaft, Arganöl, Salz und Pfeffer vermischen und einige Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.

Das Tatar mit Frühlingszwiebel, Mango, Chili und Petersilie vermischen.

## Für die gebratene Muschel:

Die Jakobsmuscheln waschen und trockentupfen. Die Wasabipaste mit dem Zitronensaft in einer kleinen Schüssel cremig anrühren. Die Jakobsmuschel in einer heißen Pfanne mit 2 TL Butter von beiden Seiten scharf anbraten. Die Muscheln mit Zitronensaft ablöschen. Von der Hitze nehmen und mit 3 TL aufschäumender Butter aromatisieren.

1 TL Butter mit der angerührten Paste und Salz verrühren und kaltstellen.

## Für das Gitter:

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Parmesan auf einer Vierkantreibe fein reiben, auf Backpapier zu einem runden Plätzchen streuen und goldbraun im Ofen backen.

Das Dreierlei von der Jakobsmuschel auf Tellern anrichten und servieren.

Lena Ringwald am 11. Juli 2017