

Carpaccio von Jakobsmuscheln und Limetten-Vinaigrette

Für 4 Personen

8 Jakobsmuscheln (ohne Rogen)	200 g Karotten	1 Schalotte
ca. 60 g Friséesalat	1 EL Olivenöl	1/2 TL Korianderkörner
50 ml Weißwein	50 ml Karottensaft	Salz
1 Spritzer Tabasco	10 Blätter frischer Koriander	1 Limette, unbehandelt
40 ml Orangensaft	10 ml Geflügelfond	50 ml Limettenessig
20 ml Limetten-Olivenöl	Zucker, Pfeffer	grobes Meersalz

Die Jakobsmuscheln unter kaltem Wasser abwaschen, mit einem Küchentuch trocken tupfen und kalt stellen. Die Karotten und Schalotte schälen und klein schneiden. Salat putzen, waschen und gut abtropfen lassen. In einem Topf mit 1 EL Olivenöl die Schalotte anschwitzen, Karotten zugeben und kurz danach die Korianderkörner. Dann mit Weißwein und Karottensaft ablöschen und leicht köcheln lassen, bis die Karotten gar sind. Anschließend fein pürieren, mit etwas Salz und Tabasco abschmecken. Korianderblätter abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Kurz vor dem Servieren den Koriander unter das Püree mischen. Für die Vinaigrette Limette abspülen, trocknen und mit einem Zestenreißer etwas Schale abziehen. Dann den Saft auspressen (ca. 10 ml). Orangensaft in einen Topf geben und um die Hälfte einkochen lassen, dann den Limettensaft und Geflügelfond hinzufügen. Langsam mit einem Stabmixer den Essig und das Limettenöl unterarbeiten. Die Limettenzesten hinzufügen und mit Salz, Zucker, Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Die Jakobsmuscheln in gleichmäßige dünne Scheiben schneiden. Auf vier kalten Teller mittig das Püree anrichten darauf die in feine Scheiben geschnittenen Jakobsmuscheln darauf geben. Darum herum den Salat geben, mit der Vinaigrette beträufeln und Meersalz darüber streuen.

Karlheinz Hauser Montag, 10. August 2009