

Carpaccio von der Jakobsmuschel, Maui-Onion-Vinaigrette

Für 4 Personen

12 Jakobsmuscheln in Schale	2 Salatgurken	Olivenöl
1 EL heller Balsamicoessig	Salz, Zucker	10 frische Korianderblätter
1 Limette	1 reife Avodaco	1 TL Chilliflakes
1 rote Parika	1 Schalotte	40 ml Sojasauce
35 ml japanischer Reisessig	2 g Senfpulver	25 ml Traubenkernöl
20 ml geröstetes Sesamöl	200 g Wildkräutersalat	

Jakobsmuscheln aus den Schalen auslösen. Helles Muschelfleisch gründlich kalt abspülen, trocken tupfen und kühl stellen.

Die Salatgurken schälen, entkernen und in feine Würfel schneiden und in ein Sieb geben. Mit etwas Salz und Zucker bestreuen. Gurke ziehen und abtropfen lassen.

Limette auspressen. Die Avocado halbieren, den Kern entfernen. Das Fruchtfleisch aus den Schalen lösen, pürieren. Avocadopüree mit Limettensaft, Salz, etwas Olivenöl und Chili abschmecken. Paprika putzen, mit einem Sparschäler schälen und in feine Würfel schneiden.

Für die Maui-Onion-Vinaigrette Schalotten schälen und in sehr feine Würfel (Brunoise) schneiden. Sojasauce, Reisessig, 1 EL Wasser, Senfpulver, 5 g Zucker und Salz verquirlen. Nun die Öle vorsichtig einrühren. Schalotten zugeben und ziehen lassen.

Abgetropfte Gurkenwürfel mit 2 EL Olivenöl, Balsamicoessig und Koriander mischen. Nach Belieben mit einem Garnierring auf Tellern anrichten.

Jakobsmuschel mit einem sehr scharfen Messer in dünne Scheiben schneiden und als Rosette auf das Gurkentatar legen. Vinaigrette überträufeln. Paprikawürfel überstreuen. Die Avocadocreme mit Hilfe eines Spritzbeutels punktuell auf den Teller geben.

Wildkräutersalat verlesen, abbrausen, trocken schütteln. Mit etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren. Jakobsmuschel-Carpaccio und marinierte Wildkräuter anrichten.

Karlheinz Hauser am 26. Juli 2016