

Melonen-Carpaccio, Jakobsmuscheln, Limonen-Kräuter-Öl

Für 4 Personen

Limonen-Kräuter-Öl:

4-6 Blätter Limetten	4 EL Kräuter, gemischt	0,1 l Olivenöl
Salz		

Melonencarpaccio:

8 Stück Jakobsmuscheln	0,5 Stück Charantaise-Melone	0,5 Stück Honigmelone
1 Handvoll Blattsalat	Salz	Zucker
Pfeffer, schwarz	Zitronensaft	Olivenöl

Limonen-Kräuter-Öl:

Von den Limettenblättern den Blattstiel entfernen und in feine Streifen schneiden. Dann die Kräuter hacken und mit Olivenöl, Salz und Limettenblättern mixen und ins Eisfach stellen. Melonencarpaccio mit Jakobsmuscheln: Die Melonen schälen, halbieren und von den Kernen befreien. Jetzt in dünne Scheiben schneiden und auf vier Tellern verteilen. Die Scheiben mit etwas Zitronensaft, einer Prise Zucker und Salz marinieren. Den frischen Blattsalat in der Mitte anrichten. Die Jakobsmuscheln auslösen und halbieren, mit Salz und Pfeffer würzen. In Olivenöl von beiden Seiten, je eine Minute, goldbraun braten. Geeistes Limonen-Kräuteröl auf den Melonenscheiben verteilen und mit den Jakobsmuscheln servieren.

Tipp:

Zu dem Wildkräutersalat kann man auch kleine Croutons servieren.

Ralf Zacherl am 01. August 2008