

# Rote-Bete-Carpaccio, Jakobsmuschel-Tatar, Jakobsmuscheln

## Für zwei Personen

### Für das Carpaccio:

1 vorgeg. Knolle Rote Bete      1 TL weißer Balsamico      1 TL Holunderblütensirup  
1 TL mildes Olivenöl              Chilisalز

### Für das Tatar:

4 Jakobsmuscheln                  1 Zitrone                      Olivenöl  
mildes Chilisalز

### Für die Jakobsmuscheln:

4 ausgelöste Jakobsmuscheln     $\frac{1}{4}$  rotbackiger Apfel          1 Orange  
1 Zitrone                              2 Zweige Koriander          1-2 TL Chili-Vanillesalz  
Olivenöl                                Öl

### Für die Garnitur:

10 g Pistazien

### Für das Carpaccio:

2-3 Esslöffel Wasser, Balsamico, Holunderblütensirup und Olivenöl verrühren. Mit Chilisalز würzen und in eine Auflaufform geben. Rote Bete in dünne Scheiben schneiden und in die Marinade legen. Mindestens 10 Minuten ziehen lassen und nach Bedarf nachwürzen.

### Für das Tatar:

Jakobsmuscheln waschen, trockentupfen und in kleine Würfel schneiden.

Zitrone unter heißen Wasser abspülen, Schale abreiben, dann halbieren, auspressen und Saft auffangen. Jakobsmuscheln mit Zitronensaft, Zitronenabrieb, Olivenöl und Chilisalز marinieren.

### Für die gebratenen Jakobsmuscheln:

Jakobsmuscheln waschen, trockentupfen und vierteln. Apfel waschen, trockentupfen, vom Kerngehäuse befreien und in 0,5 cm große Würfel schneiden. Orange waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen.

Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur stark erhitzen. Einige Tropfen Öl mit einem Pinsel darin verstreichen und Jakobsmuscheln darin etwa 1,5 Minuten anbraten. Aus der Pfanne nehmen und die Apfelwürfel in der heißen Pfanne etwa 2 Minuten anbraten. Einige Tropfen Öl hinzufügen. Koriander abbrausen, trockenwedeln, Stiele abschneiden und davon ca.

1 Teelöffel klein schneiden. Jakobsmuscheln und Apfelwürfel mit Koriandergrün in eine Schüssel geben. Mit einem Spritzer Zitronensaft, etwas Olivenöl, Chili-Vanillesalz und Orangenschale abschmecken.

### Für die Garnitur:

Pistazien grob hacken und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alfons Schuhbeck am 16. Dezember 2020