

Carpaccio und Tatar von Jakobsmuscheln und Schnittlauch

Bülow Residenz

Zitronenmarinade:

50 g Zitronengras
Meersalz
Saft von 1/2 Zitrone
Saft von 1/2 Limone
150 ml Olivenöl
Abrieb von 1/2 Limone
Abrieb von 1/2 Zitrone

- Zitronengras grob hacken.
- Meersalz im Zitronen- und Limonensaft auflösen.
- Alle Zutaten für die Vinaigrette vermischen.
- 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.
- Marinade durch ein Haarsieb passieren.

Carpaccio und Tatar:

16 große Sankt – Jakobs- Muscheln
1 Bund Schnittlauch
Salz und Pfeffer aus der Mühle
50 g Lachskaviar

- Jakobsmuscheln aus der Schale lösen.
- Die Hälfte der Muscheln in kleine Würfel schneiden.
- Muschelwürfel mit der Hälfte des fein geschnittenen Schnittlauchs, der Hälfte der Zitronenmarinade, Salz und Pfeffer würzen, mit Lachskaviar vermengen.





Eingelegte Zitrone:

250 g Salz

1 l Wasser

3 unbehandelte Zitronen

- Salz und Wasser aufkochen, abkühlen lassen.
- Zitronen waschen. Schale ringsum mehrmals kreuzweise einritzen.
- Zitronen in ein Einmachglas legen, mit der Salzlake übergießen.
- 6 Wochen stehen lassen

Garnitur:

3 Kerbelzweige

1 kleiner Löwenzahnsalat

4 TL konfierte Zitronenschale

- Die restlichen Jakobsmuscheln in dünne Scheiben schneiden, auf Tellern verteilen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit Zitronenmarinade bepinseln. Taternocken auf das Carpaccio legen.
- Basilikum- und Kerbelblättchen mit wenig Zitronenmarinade vermischen.
- Carpaccio mit Löwenzahnspitzen und marinierten Kräutern garnieren, mit der restlichen Marinade beträufeln, mit den übrigen Schnittlauchröllchen und fein gewürfelter konfiertter Zitronenschale bestreuen.

