

Dirk Lässig, Restaurant Strandhörn, Wenningsstedt/Sylt

Lachs-Jakobsmuschel-Carpaccio mit Traubenkern-Limonenmarinade

Für 4 Personen

Zutaten:

4 Jakobsmuscheln in der Schale
100 Gramm Lachsfilet ohne Haut
2 Limonen
20 ml Kaltgepresstes Vitis-Traubenkernöl
60 Gramm Feldsalat
4 Kirschtomaten
2 weiße Champignons
Salz, Pfeffer, Zucker



Zubereitung:

Die Jakobsmuscheln auslösen und das weiße Muschelfleisch freilegen. Dieses gut waschen, wässern und trockentupfen.

Das Lachsfilet der Länge nach quer in drei dünne Scheiben schneiden (geht etwas leichter, wenn der Lachs leicht angefroren ist). Die Scheiben zu einer Platte legen (bei dieser Rezeptmenge mit 4 Muscheln hat sie ein Gesamtmaß von ca. 10 x 10 Zentimeter Fläche und eine Stärke von 5 Millimetern). Auf eine Klarsichtfolie legen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Jakobsmuscheln in die Mitte legen und mit dem Lachs in die Folie einrollen. In der Mitte soll die Muschel sein und rundherum eine dünne Schicht Lachs (ähnlich einer Roulade oder einem gefüllten Crêpe).

Die Rolle dann in Alufolie einpacken (wie ein Bonbon), damit sie die Form behält und einfrieren.

Wenn diese gefroren ist, auspacken, mit der Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden und vorher mit Salz und Pfeffer gewürzte Teller damit rosettenförmig auslegen.

Anschließend mit einer Marinade aus Kaltgepresstem Vitis-Traubenkernöl, Limonensaft, der geriebenen (unbehandelten) Limonenschale, Salz, Pfeffer und Zucker bestreichen. Als Garnitur ein Bouquet aus: etwas Feldsalat, ebenfalls mit der Marinade angemacht, dünnen Champignonscheiben und halbierten Kirschtomaten; in die gewaschenen Jakobsmuschelschalen drapieren und diese als Garnitur auf die Teller legen.