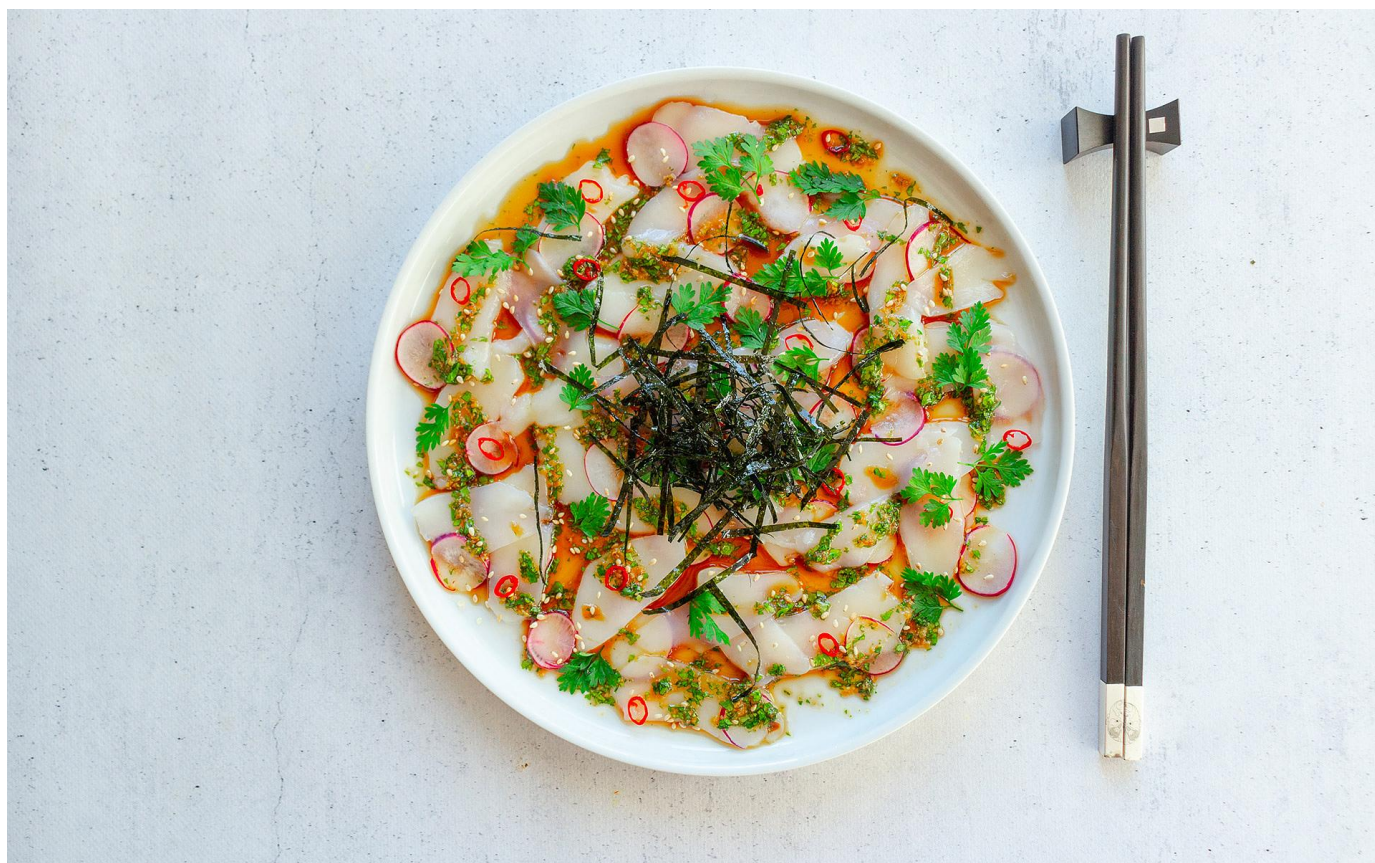


Jakobsmuschel Carpaccio an Ponzu Sauce

Weltküche / Vorspeise



Einfach



20



\$\$\$



15min



1min

#KulinarischeReisen

Heute habe ich ein wunderbares, japanisch inspiriertes Rezept für euch: ein Carpaccio aus Jakobsmuscheln an einer erfrischenden Ponzu-Sauce! Dieses Gericht ist eine perfekte Vorspeise oder eine leichte und schmackhafte Mahlzeit. Damit das Carpaccio von bester Qualität ist, sollte man frische Jakobsmuscheln verwenden und sie für 30 Minuten ins Gefrierfach geben bevor man sie bearbeitet, um das Schneiden zu erleichtern. Die Ponzu-Sauce ist eine Kombination aus Sojasauce, Mirinsauce und Zitrussaft. Sie wird traditionell mit Sudachi oder Yuzu hergestellt, aber man kann auch jede andere Zitrusfrucht probieren, je nachdem, worauf man Lust hat!

60 Jakobsmuscheln

5 Handvoll Jungsalat

5 Nori-Blatt

5 EL geröstete Sesamsamen

5 kleine Chilischote (fakultativ)

5 Bündel Radieschen

Für die Sauce

20 EL Soja-Sauce

10 EL Yuzu-Saft

10 EL Mirin

5 TL frisch geriebener Ingwer

5 kleines Bündel Koriander oder Kerbel



- 1 Das Nori-Blatt in dünne Streifen schneiden und einige Sekunden in einer Pfanne in etwas Öl frittieren. Auf saugfähigem Papier abtropfen lassen.



- 2 Die Jakobsmuscheln und Radieschen in dünne Streifen schneiden und auf einem Teller hübsch anrichten.



- 3 Alle Zutaten der Sauce mischen und anschliessend über dem Carpaccio verteilen.



- 4 Das Carpaccio mit etwas Salat, Nori Streifen und geröstetem Sesam garnieren. Umgehend servieren. Guten Appetit.