

Ceviche von der Jakobsmuschel auf Karotten-Fenchel-Salat

 happy-mahlzeit.com/2019/11/03/ceviche-von-der-jakobsmuschel-auf-karotten-fenchel-salat/

Zutaten für 4 Personen:

- 8 frische Jakobsmuscheln, küchenfertig ausgelöst
- 2 - 3 junge Karotten
- 1 Fenchelknolle
- 1 TL Ahornsirup
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Weißweinessig
- 2 Limetten
- 20 g Ingwer
- 1 rote Zwiebel
- 1 kleine Chilischote
- 2 EL Olivenöl
- 1 Bund Koriander
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Die Karotten waschen, schälen und in dünne Scheiben hobeln. Den Fenchel putzen, halbieren, Strunk entfernen und die Hälften ebenso hobeln. Karotten und Fenchel in einer Schüssel mischen und mit Ahornsirup, Olivenöl und Weißweinessig marinieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und 10 Minuten ziehen lassen.

Das Jakobsmuschelfleisch in Scheiben schneiden und in eine flache Schale geben. Den Limettensaft auspressen und über den Jakobsmuscheln verteilen. Ingwer und Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Chili waschen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Alles zu den Jakobsmuscheln geben. Mit dem Olivenöl beträufeln. Abgedeckt 15 Minuten ziehen lassen.

Die Hälfte des Korianders abrausen, trockentupfen, die Blättchen abzupfen und zugeben.

Den Karotten-Fenchel-Salat auf einer Platte anrichten. Die Jakobsmuscheln mit den Aromaten mischen und auf dem Salat verteilen. Mit einigen Korianderblättchen und frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen.

Tipp:

Nach Belieben mit einigen Kartoffel-Chips garnieren. Dafür eine mittlere Kartoffel waschen, schälen, in dünne Scheiben hobeln und 10 Minuten in kaltes Wasser legen. Etwa 2-3cm hoch Pflanzenöl in einem Topf auf 160°C erhitzen. Die Kartoffelscheiben auf Küchenpapier sorgfältig trocken tupfen und im heißen Fett goldgelb und knusprig ausbacken, herausheben, abtropfen lassen und salzen.

Rezept: Johann Lafer

Prominenter Gast: Matthias Steiner

Quelle: ZDF - Lafer! Lichter! Lecker! vom 8.10.2016