

Jakobsmuscheln auf Koriander - Limettensalsa

<i>Kategorie</i>	<i>Meeresfrüchte</i>
<i>Geographisch</i>	<i>asiatisch</i>
<i>Rezept für</i>	<i>4 Personen</i>
<i>Schwierigkeit</i>	<i>Lehrling</i>
<i>Zubereitung</i>	<i>15 Minuten</i>

Ein herrlich erfrischender Gaumenkitzel.



Mise en place

8 Jakobsmuscheln

2 (oder 8) Limetten, falls Sie für die Dekoration noch welche möchten...

1 Fleischtomate

*Jakobsmuscheln
3 EL Olivenöl*

*1 Mokkalöffel Milerb-Knoblauch
2 Mokkalöffel Milerb-Chili
2 Mokkalöffel Milerb-Koriander*

Zubereitung

*unter fließendem Wasser abspülen, trockentupfen.
1 Liter Wasser zum Kochen bringen.*

Den Saft von 2 Limetten auspressen. Die Jakobsmuscheln in einem Schüsselchen mit etwas Saft beträufeln und kurz marinieren lassen.

kreuzweise einritzen, ins kochende Wasser tauchen und dann die Haut abziehen. Die Tomate zuerst vierteln, um sie mit einem Löffel zu entkernen, danach fein würfeln.

im Olivenöl bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten je ca. 90 Sekunden braten, damit sie zart und saftig bleiben.

*in den restlichen Limettensaft rühren.
Die Tomatenwürfel bis auf einen Rest zur Dekoration beifügen und alles sanft mischen.
Die Tomaten als "Bettchen" auf dem Teller (oder sehr dekorativ in einer Muschelschale) anrichten, die Jakobsmuscheln daraufsetzen, mit der Salsa beträufeln und die restlichen Tomatenwürfelchen darüberstreuen.*