

Rezept

Kohlrabi-Ananas-Carpaccio mit Jakobsmuscheln

Ein Rezept von Kohlrabi-Ananas-Carpaccio mit Jakobsmuscheln, am 29.05.2023

Zutaten

½ Bund Koriandergrün	1 Schalotte
1 Stück Ingwer (ca. 2 cm)	1 Bio-Limette
1 TL Vollrohrzucker	6 EL Olivenöl
Salz	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
350 g zarte Kohlrabi	300 g Ananas
2 EL Pinienkerne	30 g Alfalfa-Sprossen
12 ausgelöste Jakobsmuscheln (frisch oder aufgetaute TK-Ware)	1 EL Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Das Koriandergrün waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und grob schneiden. Schalotte und Ingwer schälen und fein würfeln. Die Limette heiß waschen und abtrocknen. Die Schale fein abreiben, den Saft auspressen. Koriandergrün, Schalotte und Ingwer mit Zucker, Limettenschale und -saft sowie dem Öl fein pürieren. Das Dressing mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Die Kohlrabiknollen putzen, schälen und auf dem Gemüsehobel in sehr dünne Scheiben hobeln. Die Kohlrabischeiben salzen und mit der Hälfte des vorbereiteten Koriander-Dressings mischen.
3. Die Ananas vom Strunk befreien, putzen, schälen und ebenfalls in sehr feine Scheiben schneiden. Kohlrabi- und Ananasscheiben leicht überlappend auf flache Teller legen und mit etwas Koriander-Dressing beträufeln.
4. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze goldbraun rösten, bis sie duften, dann abkühlen lassen. Die Alfalfasprossen in einem Sieb abbrausen und gut abtropfen lassen.
5. Die Jakobsmuscheln waschen und trocken tupfen. In einer beschichteten Pfanne die Butter zerlassen, die Jakobsmuscheln darin von jeder Seite 1-2 Min. braten, salzen und pfeffern. Muscheln auf dem Kohlrabi-Ananas-Carpaccio anrichten und mit dem übrigem Dressing beträufeln. Das Carpaccio mit den Sprossen und den Pinienkernen bestreuen und mit Pfeffer übermahlen.