

Jakobsmuschel-Carpaccio

Für zwei Personen

6 Jakobsmuscheln 1 Knoblauchzehe 1 Bund junger Blattspinat
Olivenöl, Meersalz Pfeffer

Die Jakobsmuscheln waschen und trocken tupfen. Anschließend die Muscheln in dünne Scheiben schneiden. Den Knoblauch abziehen, halbieren und den Anrichteteller mit dem Knoblauch einreiben. Danach die Jakobsmuschelscheiben auf den Teller legen und mit etwas Meersalz bestreuen und mit etwas Pfeffer würzen. Den jungen Spinat verlesen, waschen und trocken schleudern. Anschließend klein hacken und ebenfalls über die Jakobsmuscheln geben. Zuletzt etwas Olivenöl darüber träufeln und kalt stellen. Das Jakobsmuschel-Carpaccio auf Tellern anrichten und servieren.

Elfriede Obermaier am 21. Februar 2014