

Jakobsmuschel-Tatar mit Limetten-Creme

Für zwei Personen

Für das Tatar:

4 Jakobsmuscheln	100 g Zuckerschoten	20 g Ingwer
$\frac{1}{2}$ Limette	4 EL Olivenöl	Meersalz
Pfeffer		

Für die Limetten-Creme:

1 Limette	100 g Crème-fraîche	1 EL Limonenöl
Salz	Pfeffer	

In einem Topf Wasser zum Sieden bringen.

Für das Tatar Jakobsmuscheln kalt abrausen, trockentupfen und in feine Würfel schneiden. Zuckerschoten waschen und in feine Ringe schneiden. Ingwer schälen und reiben. Saft der Limette auspressen. Jakobsmuscheln, Ingwer, Olivenöl und Saft einer halben Limette vermengen. Zuckerschoten unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Limetten-Creme Limette waschen, Schale abreiben und Saft auspressen. Crème fraîche mit einem Schneebesen cremig rühren und mit Limonenöl, Limettensaft und Limettenschale vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Graziella Macri am 23. November 2016