

Jakobsmuschel-Carpaccio mit Passionsfrucht-Kokos-Sud

Für zwei Personen

Für das Carpaccio:

4 Jakobsmuscheln	Salz	Pfeffer
------------------	------	---------

Für den Sud:

3 Passionsfrüchte	1 Chilischote	200 ml Kokosmilch
250 g kalte Butter	50 g Zucker	Chiliflocken

Für das Öl:

1 Bund Koriander	200 ml Olivenöl
------------------	-----------------

Für die Garnitur:

4 Basilikumblätter

Für das Carpaccio:

Die Jakobsmuscheln leicht anfrieren, in dünne Scheiben schneiden und auf dem Teller drapieren. Leicht salzen und pfeffern.

Für den Sud:

Passionsfrüchte aushöhlen und die Kerne und den Saft mit Kokosmilch in einen Mixer geben. Zucker und Chili hinzugeben. Die Masse in eine Pfanne geben und mit kalter Butter aufmontieren.

Für das Öl:

Koriander hacken und in einen Mixer geben. Olivenöl dazu gießen und zu einem Koriander-Öl verarbeiten. Hinterher abseihen.

Für die Garnitur:

Das Gericht mit Basilikumblättern garnieren.

Pascal Kappés am 08. Juli 2025