

Jakobsmuschel-Ceviche

12 frische Jakobsmuscheln	2 Passionsfrüchte	8 Kirschtomaten
1 Limette, ausgepreßt	1/2 rote Chilischote	1 El Sojasauce
1 TL gehackter Ingwer	1 TL aufgelösten Palmzucker	1 TL Fischeauce
4 EL Korianderblätter	2 rote Frühlingszwiebeln	Salz, schwarzer Pfeffer
kaltgepr. Olivenöl		

Die Jakobsmuscheln- falls noch nicht geschehen öffnen und aus der Schale nehmen oder alles vom Fischhändler vorbereiten lassen.

Das weiße Jakobsmuschel-Fleisch in dünne Scheiben schneiden und auf 4 Tellern anrichten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kirschtomaten würfeln und ebenfalls leicht salzen, mit den Frühlingszwiebeln auf die Jakobsmuscheln geben. Den aufgelösten Palmzucker mit Sojasauce, dem Limettensaft, der feingehackten Chilischote und der Fischeauce verrühren. Diese Mischung auf die Jakobsmuscheln geben und jetzt das Fruchtfleisch der Passionsfrüchte darauf verteilen. Mit wenig Olivenöl beträufeln, mit frischen Korianderblättern bestreuen und sofort servieren.

Susanne Hornikel am 18. Januar 2025