

Carpaccio d'avocat et saint-jacques au fruit de la passion

für 2 Personen

Zubereitungszeit 15 min + Ruhezeit 1-2 Stunden

Zutaten:

6 Jakobsmuscheln ohne Corail

1 Avocado

2 Passionsfrüchte (mit gerunzelter Schale)

1 Limette

2 Tl Olivenöl

Fleur de sel

Pfeffer

Basilikum

Zubereitung:

Passionsfrüchte halbieren, in ein kleines Sieb über einer Schale auskratzen, Saft auffangen, Kerne noch etwas ausdrücken, letztere beiseite stellen. Limette auspressen. Gleiche Mengen Limettensaft sowie Passionsfruchtsaft miteinander vermischen.

Avocado halbieren, Kern auslösen, in feine Lamellen schneiden, sofort mit Limettensaft beträufeln.

Jakobsmuscheln in Scheiben schneiden und auf den Tellern abwechselnd mit den Avocadoscheibchen anrichten. Salzen, pfeffern und mit der Passionsfrucht-Limetten-Mischung beträufeln. Über jedem Teller noch einen Tl Olivenöl verteilen. Mit Klarsichtfolie abdecken, 1-2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Zum Servieren mit in Streifen geschnittenem Basilikum und den Passionsfruchtkernchen dekorieren.