



## *Rezeptkarte*

Jakobsmuschel-Carpaccio  
mit Sylter Wildbeerensalz,  
Haselnussöl, roter Beete  
und kleinem Feldsalat

# **Jakobsmuschel-Carpaccio mit Sylter Wildbeerensalz, Haselnussöl, roter Beete und kleinem Feldsalat**

## **Zutaten für 4 Personen:**

12 Jakobsmuscheln in der Schale, 2 faustgroße rote Beete, Meersalz grob, 1 TL Kümmel, 50 g Feldsalat klein geputzt, Haselnussöl bester Qualität, Serum 12 Vanille, Sylter Wildbeerensalz, Haselnüsse geröstet

## **Zubereitung (ca. 1 Stunde):**

Die rote Beete waschen und in leicht köchelndem Wasser mit Meersalz und Kümmel weichgaren. Die Garzeit beträgt je nach Größe rund 40 Minuten. Die Beete auskühlen lassen, schälen und mit einem Hobel in dünne Scheiben hobeln. Diese mit einem runden Ausstecher in Form bringen. Den Rest der roten Beete anderweitig verarbeiten, z.B. als Salat oder Beilage.

Die topfrischen Jakobsmuscheln fachgerecht auslösen, säubern und auf Küchenkrepp trocken setzen.

Beim Anrichten die Jakobsmuscheln in ca. 2-3 mm dünne Scheiben schneiden.

Beim Anrichten zunächst die Beetescheiben als Carpaccio auf die Teller legen. Mit einer Mischung (ca. 1:1) aus Haselnussöl und Vanilleserum bepinseln. Nachfolgend die Muschelscheiben auflegen und ebenfalls mit der Mischung beträufeln. Das Carpaccio sehr gleichmäßig mit dem Sylter Wildbeerensalz würzen. Zum Schluss den Feldsalat mit der Essig-Öl-Mischung leicht marinieren und als kleines Bouquet in die Mitte des Tellers setzen.

Die gerösteten Haselnüsse halbieren und locker auf dem Carpaccio verteilen.