

Wildkräutersalat mit lauwarmem Carpaccio von der Jakobsmuschel und Parmesanchips



Für 4 Personen:

12 Jakobsmuscheln, geputzt
125 g Wildkräutersalat (ersatzweise gemischter Salat)
1 Glas schwarze Oliven
Olivenöl
1/2 Zitrone
1 Zweig Thymian
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Crema di Balsamico
50 g fein geriebener Parmesan

Zubereitung:

Den fein geriebenen Parmesan auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech gleichmäßig verteilen und bei ca. 180 °C ausbacken, bis eine goldbraune Farbe entsteht. Auskühlen lassen und in kleine Chips brechen.

Jakobsmuscheln der Breite nach in dünne Scheiben schneiden und in eine feuerfeste, flache Schale geben. Mit etwas Olivenöl beträufeln und mit ein wenig Thymian belegen. Dann bei 80 °C ca. 6-8 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben. Die halbe Zitrone auspressen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Jakobsmuschelscheiben kreisförmig auf dem Teller anrichten. Den Wildkräutersalat mit ein wenig Olivenöl und dem gewürzten Zitronensaft anmachen und als kleines Türmchen auf dem Carpaccio anrichten.

Oliven in einem Gefäß mit dem Pürierstab verquirlen und mit Olivenöl cremig abschmecken. Die Oliventapenade in einem dünnen Streifen um den Teller führen. Mit der Crema di Balsamico verzieren.

Die Parmesanchips auf dem Salat verteilen.