

Roh marinierte Jakobsmuscheln mit Schnittlauchrahm

Zutaten für 4 Personen

8 Stck Jakobsmuscheln
¼l Sauerrahm
Salz, Pfeffer
1 Bund Schnittlauch
einige Blätter Friséesalat
Olivenöl
1 Stck Limone

Zubereitung:

Die Jakobsmuscheln mit einem dünnen Messer in feine Scheiben schneiden. Aus Limonensaft, Salz, Pfeffer und Olivenöl auf einem Teller eine Marinade anrühren. Die Jakobsmuscheln darin wenden. Den Sauerrahm mit Salz und Pfeffer glatt rühren und kreisförmig auf einem Teller anrichten.

Die Jakobsmuschelscheiben in den Sauerrahm legen. Den Schnittlauch sehr fein schneiden und über die Jakobsmuscheln streuen.

Mit Friséesalat garnieren und servieren.