

Jakobs- muschel- Ceviche mit Curry



Dip-Tipp:
statt
Jakobsmuschel
auch mit Fisch
und Knobli fein

Zutaten (2-3 Portionen):

- 6–8 frische Jakobsmuscheln
- 4–5 Radieschen
- 1 Passionsfrucht
- Saft von 1 Limette
- 3–4 EL Haus-Sauce Curry
- Salz & Pfeffer
- Kresse oder Microgreens

Zubereitung:

1. Die Jakobsmuscheln trockentupfen und in feine Scheiben schneiden.
2. Mit dem Limettensaft ca. 5 Minuten marinieren.
3. Die Radieschen waschen, abtrocknen und fein hobeln.
4. Den Saft der Passionsfrucht durch ein Sieb in eine Schüssel sieben.
5. Die Radieschen und die Jakobsmuscheln auf Teller anrichten. Den Passionsfruchtsaft mit einem Löffel darüberträufeln.
6. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Haus-Sauce Curry in kleinen Tupfen auf die Teller geben.
8. Mit Kresse toppen und sofort servieren.