



GROSSER GESCHMACK  
IN KLEINEN DOSEN

**OZ. PERSISCHES BLAUSALZ**

# SASHIMI VON DER JAKOBSMUSCHEL MIT LIMONE UND KORIANDER MANGO – BASILIKUMSALAT

---

**ZUTATEN**

480 G JAKOBSMUSCHELFLEISCH  
2 STK. LIMONE  
100 G OLIVENÖL ZUM BESTREICHEN  
2 STK. MANGO REIF  
1 EL HONIG

Für 4 Portionen

---

Zubereitungszeit: 20 Min.

---

Schwierigkeitsgrad: leicht

---

**GEWÜRZE · KRÄUTER · AROMA**

oz. Persisches Blausalz, oz. Bengalischer Langschwanzpfeffer, Basilikum, Koriander



### **VORBEREITUNG**

Jakobsmuschelfleisch in dünne Scheiben schneiden, Limonen abreiben und Saft auspressen, Mango schälen und in dünne Scheiben schneiden, Basilikum zupfen, Koriander in feine Streifen schneiden.

---

### **ZUBEREITUNG**

- 1 Teller mit Olivenöl ausstreichen und mit Salz und Pfeffer würzen.
  - 2 Das Muschelfleisch schön auf dem Teller anordnen und nochmals mit Salz, Pfeffer, Olivenöl, Koriander und Limonensaft bestreichen.
  - 3 Das Sashimi ca. 10 Minuten ziehen lassen.
  - 4 Die Mangostreifen mit Limettensaft, Honig, Salz und Pfeffer würzen.
  - 5 Kurz vor dem Servieren die Basilikumblätter unterheben.
  - 6 Mangosalat in der Mitte des Tellers auf das Sashimi platzieren.
- 

### **OZ.-TIPP**

Auf diese Weise können Sie viele verschiedene Sashimis marinieren.

