



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.

