

Carpaccio von Jakobsmuscheln an Friseline

Für die Marinade

- 1- Vanilleschote längs aufschneiden und mit einer Messerspitze auskratzen, um das Mark zu sammeln.
- 2- Mark mit dem Haselnussöl verrühren.
- 3- Die Jakobsmuscheln in dünne Scheiben schneiden und auf einem grossen Teller auslegen.
- 4- Die Scheiben dann mit der Vanillemarinade bepinseln.
- 5- 15 bis 20 Minuten marinieren lassen.
- 6- Kühl stellen.

4 personen

- 2 Friseline
- 24 Jakobsmuscheln (6 pro Person)
- 10 cl Haselnussöl
- 1 Vanilleschote
- Salz und Pfeffer aus der Mühle