

### Jakobsmuscheln auf einem Carpaccio von Artischocken

für 4 Personen

16 schöne ausgelöste Jakobsmuscheln  
8 Artischockenherzen, roh, in dünne Scheiben gehobelt  
4 Artischockenherzen, gekocht, gewürfelt  
4 Artischockenherzen, gekocht, kalt, püriert  
40 g gehobelten Parmesan  
einige Rauke-Blätter  
einige Purpurkerbel-Blätter

Saft einer halben Zitrone  
Sehr gutes Olivenöl  
2 EL Vinaigrette mit Senf  
1 Butter  
Fleur de sel mit schwarzem Pfeffer  
15 cl geschlagene Sahne

Die gehobelten Artischocken mit Öl und Zitronensaft marinieren. Die gewürfelten Artischocken mit der Vinaigrette mischen, salzen und pfeffern. Das Artischockenpüree mit der Sahne vermischen. Zunächst die Scheiben, darauf die marinierten Würfel und darauf das Püree anrichten und mit den Kräutern garnieren. Die Jakobsmuscheln von beiden Seiten kurz braten, mit der zerlassenen Butter beschöpfen und in der Mitte anrichten

Guten Appetit!

Foto: G. Steinmetz

