

Jacobsmuscheln in Ceviche

Menge:

Ergibt 10 Stück

Zutaten:

- 10 große Jacobsmuscheln (Sushi-Qualität)
- abgeriebene Schale und Saft von 1 Bio-Grapefruit
- Saft von 1 Limette
- 2 EL Olivenöl
- 1 rote Chilischote, entkernt und fein gehackt
- ½ rote Zwiebel fein gehackt
- 1 Prise Salz
- 1 EL fein gehacktes Koriandergrün
- 1 Frühlingszwiebeln in feine Scheiben geschnitten
- 10 Holzspieße (7,5 cm lang)



Zubereitung:

Jacobsmuscheln quer halbieren und in einer Porzellanschüssel mit Grapefruitschale und -saft, Limettensaft, Öl, Chilischote, Zwiebel und Salz mischen. Abgedeckt 3 Std. im Kühlschrank marinieren lassen. Dabei gelegentlich vorsichtig umrühren. Dieses Marinieren nennt man Ceviche. Die Muscheln sind hierdurch nicht mehr ganz roh. Die Muscheln aus der Marinade heben, in Koriandergrün und Frühlingszwiebeln wenden. Auf die Spieße ziehen und mit gekühltem Kräuter-Joghurt-Dip servieren.

Tipp:

Wenn Sie keine rohen Meeresfrüchte servieren möchten, tauschen Sie die Muscheln gegen gegarte, geschälte Riesengarnelen.