

Jakobsmuscheln an Rote-Bete-Mozzarella-Carpaccio



Zubereitungszeit **25 Minuten**

Kalorien pro Portion **356**

Zutaten für 4 Personen

8 Jakobsmuscheln
4 EL Kikkoman Teriyaki Sauce mit geröstetem Knoblauch
2 Mozzarella
400 g gegarte Rote Beten
3 EL heller Balsamicoessig
1 TL Honig
5 EL Olivenöl
frisch gemahlener Pfeffer
Kresse

Zubereitung:

1. Jakobsmuscheln waschen, trocken tupfen und in 2 EL Teriyaki Sauce mit geröstetem Knoblauch einlegen. Diese verleiht den Jakobsmuscheln beim Anbraten einen schönen Glanz und eine karamellige Farbe.
2. Mozzarella abtropfen lassen und mit Rote Bete in ca. 0,3 mm dicke Scheiben schneiden. Beides auf einer großen, runden Platte fächerartig anrichten.
3. Für die Vinaigrette restliche Teriyaki Sauce, Essig, Honig und 3 EL Öl verrühren und mit Pfeffer würzen.
4. Muscheln in einer Pfanne (Ø 26 cm) im restlichen, erhitzten Öl ca. 3-5 Minuten braten. Kresse vom Beet schneiden.
5. Mozzarella und Rote Bete mit dem Dressing beträufeln, Jakobsmuscheln darauf anrichten, Kresse überstreuen und servieren. Dazu schmeckt knuspriges Landbrot.

Tipp: Durch die Kombination der Vinaigrette-Zutaten mit der Teriyaki Sauce erhält die Vinaigrette eine typische Umami-Note, die besonders in der japanischen Küche sehr beliebt ist.

Guten Appetit!