

# Gebratene Jakobsmuscheln in Champagner-Butter mit Lachs-Tatar auf Rote-Bete-Carpaccio

---

 [happy-mahlzeit.com/2021/07/18/gebratene-jakobsmuscheln-in-champagner-butter-mit-lachs-tatar-auf-rote-bete-carpaccio](https://happy-mahlzeit.com/2021/07/18/gebratene-jakobsmuscheln-in-champagner-butter-mit-lachs-tatar-auf-rote-bete-carpaccio)

## Zutaten für 2 Personen

### Für die Jakobsmuscheln:

- 6 ausgelöste Jakobsmuscheln
- 100 g Butter
- 100 ml Champagner
- 1 Bund Thymian

### Für das Lachs-Tatar:

- 2 Lachsfilets á 200 g ohne Haut
- 1 Chilischote
- 2 Limetten
- 1 EL Wasabi-Paste
- 2 EL Sojasauce
- 1 Bund Koriander
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

### Für das Rote-Bete-Carpaccio:

- 2 Knollen vorgekochte Rote Bete
- 2 EL Olivenöl
- 1 Schale Kresse

## Zubereitung:

Für das Lachs-Tatar den Lachs waschen, feinwürfeln und kaltstellen. Den Koriander abbrausen, trockenwedeln und einzelne Blättchen abzupfen. Die Limetten mit einem Zestenreißer herausreißen. Den Rest der Limetten halbieren und auspressen. 1 Chilischote halbieren, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Etwas Koriander mit Limettensaft, Limettenabrieb, Sojasauce, Wasabi-Paste, Olivenöl, Salz, Pfeffer und etwas Chili vermengen. Die Lachswürfel hinzugeben und vermengen.

Für die Jakobsmuscheln den Thymian waschen, trockentupfen und kleinschneiden. Die Muscheln gemeinsam mit dem gehackten Thymian kurz in Butter anbraten. Dann die Muscheln wieder aus der Pfanne nehmen. Den Champagner zur Butter und dem Thymian in die Pfanne geben und einreduzieren lassen.

Für das Rote-Bete-Carpaccio die Rote Bete in hauchdünne Scheiben schneiden. Anschließend mit Olivenöl beträufeln.

Das Rote-Bete-Carpaccio auf Tellern anrichten, die gebratenen Jakobsmuscheln darauf geben und mit der Champagner-Butter beträufeln. Das Lachs-Tatar mit einem Servier-Ring daneben anrichten und mit Kresse garnieren.

Rezept: Nico Schröder

Quelle: Die Küchenschlacht vom 12. Juli 2016

Episode: Vorspeisen