



«Zalotti Blossom» sind die jüngsten Blüten der Koppert-Familie: sie haben den intensiven Geschmack von Basilikum und Minze und empfehlen sich als Beigabe zu Fisch, Granatapfel, in Ölen, auf Salaten oder Sorbets und in Cocktails.



Marinierte und gebratene Jakobsmuschel

**AUF KAREMELLISIERTEM ANANAS-CARPACCIO MIT SPECK UND
ROSA PFEFFER**

8 Jakobsmuscheln, küchenfertig | 2 Vanillestangen
8 Scheiben Speck | 1 Ananas | Zucker | 20 g Butter
100 ml Ananas-Saft | Olivenöl | Fleur de Sel | rosa Pfeffer
frische bunte Kresse oder Zalotti-Blossom

Die Hälfte der Jakobsmuscheln in dünne Scheiben schneiden. Das Mark aus den Vanillestangen kratzen und mit dem Mark das Muschelfleisch marinieren. Die andere Hälfte der Jakobsmuscheln ganz lassen. Mit wenig Fleur de Sel würzen. Die Speckscheiben auf ein Backblech legen und im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen gut durchbacken. Die Speckchips auskühlen lassen.

Die Ananas schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren und die Butter dazugeben. Mit dem Ananassaft ablöschen und die Ananasscheiben in die Pfanne geben, kurz köcheln lassen. Die Jakobsmuscheln in einer zweiten Pfanne in wenig Olivenöl kurz anbraten.

Von den Ananas-Scheiben runde Taler ausstechen. Abwechselnd mit marinierten Muschel-Scheiben auf die Teller legen. Die Speckchips zerkleinern und auf die Teller verteilen. Die gebratene Jakobsmuschel obendrauf legen. Mit rosa Pfeffer aus der Mühle und etwas Fleur de Sel würzen. Mit der frischen Kresse dekorieren oder mit ein paar Zalotti-Blossom anreichern.



Marinierte und gebratene Jakobsmuschel