






## Jakobsmuschel-Carpaccio mit Kaviar

 Leicht  20 min  4 Personen

### Zutaten

- 8 Jakobsmuschelkerne
- 4 TL Stör-Kaviar  
Art.-Nr. 81562 auf  
[www.deutschesee.de/shop](http://www.deutschesee.de/shop)
- 200 ml Fischfond
- Shisokresse oder eine andere  
Kresse
- Dillöl, alternativ  
Zitronenolivenöl

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

### Zubereitung

#### Schritt 01

Den Fischfond in einem kleinen Topf erhitzen – er sollte nicht kochen.

#### Schritt 02

Jakobsmuschel in feine Scheiben schneiden und mit Hilfe eines kleinen Rings auf einen Teller anrichten. Carpaccio mit Shisokresse garnieren.

#### Schritt 03

Den erhitzten Fischfond in eine Tee- oder Milchkanne füllen. Das Jakobsmuschel-Carpaccio direkt am Tisch damit angießen und mit etwas Dillöl beträufeln. Erst jetzt einen Teelöffel Kaviar auf das Jakobsmuschel-Carpaccio geben und genießen.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür