



KOPPERT CRESS  
*Architecture Aromatique*

# Jakobsmuscheln mit Shiso® Green-Öl und Avocado-Creme

| Für 4 Personen



## Zutaten

### Shiso Green-Essig

- 1 Schale Shiso® Green
- 50 ml Olivenöl
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer

### Croutons

- 4 Scheiben Brot
- Olivenöl
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer

### Avocado-Creme

- 1 rote Peperoni
- 1 Avocado
- Saft von 1 Limette
- Salz

### Kammuscheln

- 16 gereinigte Jakobsmuscheln
- Fleur de Sel.
- frisch gemahlener Pfeffer
- 1 Schale Shiso Purple®

## Zubereitung

Pürieren Sie die Shiso® Green mit Öl und mit Salz und Pfeffer würzen.

Schneiden Sie das Brot in Streifen, mit Olivenöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer bestreuen und braten sie knusprig im Backofen bei 150 °C.

Die Avocado halbieren, und entfernen Sie die Schale und Kern. Entfernen Sie die Samen aus den roten Peperoni und in Streifen schneiden. Pürieren die Avocado mit der Peperoni und Limettensaft und mit Salz würzen.

Die Jakobsmuscheln in Scheiben schneiden. Schmier Sie eine Schicht Avocado-Creme auf eine große runde Schale und legen Sie die Scheiben Jakobsmuscheln darauf.

Mit Fleur de Sel. bestreuen, sprenkeln den Öl herüber und garnieren mit Croutons und Shiso Purple.