

# Gourmet-Tipp

## Marinierter Tunfisch

- Pro Person ca. 100 g Tunfisch  
(am besten schneidet sich leicht angefrorener Fisch, deshalb beim Fischhändler vorbestellen und dort in dünne Scheiben schneiden lassen)
- Zitronensaft
- Zitronenschale (von unbehandelten Zitronen)
- grober Pfeffer
- Salz
- eine Prise gemahlener Koriander
- eine Prise Zucker
- 2 EL Arganöl
- 2 EL gutes Olivenöl

Den Fisch (ähnlich Carpaccio) auf einem Teller großzügig auslegen und mit der Marinade beträufeln, anschließend abgedeckt im Kühlschrank ca. 1 – 2 Stunden durchziehen lassen.

Dazu passen Blattsalate und Baguette.

Weinempfehlung: Vinho Verde, Portugal

**Guten Appetit !**

Hinweis: Das Carpaccio gelingt nur mit ganz frischem Thunfisch, tiefgekühlter Fisch ist nicht geeignet !