

Gourmet-Tipp

Thunfisch-Carpaccio

Zutaten (für 2 Personen)

- ca. 250 gr. frischer Thunfisch
- 1 Frühlingszwiebel
- Petersilie
- Saft einer halben Zitrone
- 3-4 EL Gewürzessig oder Balsamico
- 4-5 EL extra natives Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 1 Prise Zucker oder etwas Birnendicksaft/Agavensirup o.ä.

Zubereitung

Den Thunfisch im Gefrierfach ca. 2 Stunden anfrieren, in dünne Scheiben schneiden und auf den Tellern anrichten. Essig, Salz, Zitronensaft, Zucker, Olivenöl verrühren und über den Thunfisch träufeln. Petersilie und die Frühlingszwiebel fein hacken und darüber streuen. Nach Geschmack pfeffern. Mit Petersilie oder Salatblatt garnieren. Das Carpaccio 1-2 Stunden im Kühlschrank beizen lassen.

Dazu servieren wir ofenwarmes Baguette oder Buttermilchbrot.

Weinempfehlung: Vinho Verde, Portugal

Tipp: Zu diesem Gericht passt besonders gut unser Tropföl !

Guten Appetit !

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