

Rezept des Monats

August 2010

Thunfisch Carpaccio italienisch

Vorspeise für 4 Personen:

ca. 500 gr. frisches Thunfischfilet am Stück
1 Bund Ruccola, roter Radicchio oder anderer kräftiger Salat
Parmesan am Stück
gutes Olivenöl und Aceto Balsamico
grobes Meersalz, besser: Fleur de Sel
frischgemahlener schwarzer Pfeffer

Den sehr gut gekühlten Thun in sehr dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben nebeneinander in der Mitte von 4 flachen großen Tellern anordnen.

Je 1-2 EL Olivenöl pro Teller auf dem Thun verteilen. Mit dem Fleur de Sel und schwarzem Pfeffer würzen. Etwas ziehen lassen.

Den Rand der Teller mit den Salaten garnieren. Thun und Salat nochmal mit etwas Öl beträufeln. Ein paar Spritzer guten Aceto Balsamicos darauf geben.

Zum Schluss den Parmesan, am besten grob geraspelt, darüber streuen und sofort servieren. Dazu etwas Baguette und ein trockener Weißwein.

Tipp: Statt oder zusätzlich zum Aceto können Sie auch etwas geriebene Zitronenschale drüberstreuen (aber bitte keinen Saft, die Säure gart den Fisch!)

Wichtig: der Thun muss natürlich von erster Qualität und Frische sein. Benutzen Sie ein wirklich scharfes Messer und schneiden Sie den Fisch nicht zuuuu dünn (Den Tellerboden sollte man nicht sehen können. Wenn Ihnen die Scheiben zu dick geraten, können sie den Fisch zwischen 2 Lagen Frischhaltefolie noch etwas dünner drücken.