

Carpaccio vom Schwertfisch

Carpaccio di spada



Zutaten für zwei Personen:

sehr frischer Schwertfisch

50 g Feldsalat

1-2 Tomaten

2 Zitronen

Pfeffer aus der Mühle

2 TL Olivenöl

Vinaigrette für Feldsalat:

3/4 EL Sherryessig

Salz, Pfeffer aus der Mühle

eine kleine Prise Zucker

1 Spritzer Maggi

1 EL neutrales Öl

Besondere Hilfsmittel:

Aufschnittmaschine

1. Schwertfisch waschen und gut trocknen. Haut und Gräten entfernen. In einen Gefrierbeutel geben und einige Stunden in das Gefrierfach legen.

2. Aus den Tomaten mit einem scharfen Gemüsemesser Filets schneiden. Dazu Tomaten achteln, entkernen und die Haut mit einem Sparschäler abschälen.

3. Feldsalat waschen und gut abtropfen lassen.

4. Den Schwertfisch mit einer Aufschnittmaschine so dünn wie möglich in Scheiben schneiden und noch gefroren auf den Tellern anrichten. Nur

wenige Minuten auftauen lassen, das eventuell austretende Wasser mit Küchentüchern vorsichtig abtupfen.

5. Mit etwas Pfeffer, Zitronensaft und jeweils einem Teelöffel bestem Olivenöl würzen.

6. Feldsalat vor dem Anrichten in einer Vinaigrette aus Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas Zucker, 1 Spritzer Maggi, 3/4 EL Sherryessig und 1 EL neutralem Öl wenden. Dann auf dem Carpaccio verteilen.

7. Mit Tomatenfilets und Zitronenscheiben garnieren.

Hinweise:

Alternativ das Carpaccio auf einem Berglein aus mariniertem Rucola anrichten, mit Tomatenfilets garnieren.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 10 min, Gesamtzeit ca. 24 h, Vorspeisen, Fisch, Schwertfisch, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 11.01.2023