AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	40 Min.	ganzjährig	Japan

THUNFISCH-CARPACCIO MIT WASABISCHAUM



Rezept und Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Rindfleisch-Carpaccio wurde erstmals 1950 in der venezianischen Harry's Bar serviert. Seither werden unter dem Begriff Carpaccio viele Lebensmittel hauchdünn geschnitten serviert. Mit Thunfisch schmeckt's köstlich. (+1 Std. marinieren)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

400 g	Thunfischfilet am Stück	4 Spr	Zitronensaft
4 EL	Olivenöl	4 EL	Wasabi-Mousse
			Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Thunfisch für 20 Min. ins Gefrierfach legen.
2. Teller mit Olivenöl einpinseln.
3. Den Fisch mit einem scharfen Messer hauchdünn schneiden und auf den Tellern auslegen. Mit wenig Zitronensaft beträufeln, mit Pfeffer aus der Mühle bestreuen und 1 Std. ziehen lassen.
4. Nach Wahl mit kleinen Tupfern Wasabi-Mousse und Kräuterblättchen garnieren und servieren.