



07 / Schnapper

07 / Erste Gänge

ZAHNBRASSEN CARPACCIO MIT DILL, TOMATEN- SCHIFFCHEN, OLIVEN UND KAPEREN

🕒 60 MIN / 🍴 LEICHT

Zutaten für 4 Personen:

Für das Carpaccio:

600 g frische Zahnbrasse
50 cl Limettensaft
15 g Dill
Salz und Pfeffer nach Belieben
100 ml Gardasee-Olivenöl
Extra Vergine

Für die Tomatenschiffchen:

600 g Strauchtomaten
50 g schwarze Oliven
40 g Kapern
20 g Basilikum
40 g grüne Sellerie
Salz und Pfeffer nach Belieben
100 ml Gardasee-Olivenöl
Extra Vergine

200 g Sojasprossen

Für die Garnitur:

500 g sehr frische Meerestrüffel
Alpha Sprossen

Für das Carpaccio: Die Zahnbrasse säubern, dünn filetieren und von den Gräten befreien. Die Filets für 12 Stunden mit Dill, Limettensaft, Salz, Pfeffer und Öl marinieren.

Für die Tomatenfächer:

Die Haut der Tomaten kreuzförmig einritzen und für etwa 15 Sekunden in kochendes Wasser tauchen. Nun lässt sich die Haut leicht abziehen.

Die Tomaten in Viertel schneiden und das Fruchtfleisch herausnehmen, so dass kleine Tomaten-Schiffchen übrigbleiben. Oliven, Kapern, Basilikum, Sellerie und Sojasprossen gut mischen und die Tomatenviertel damit befüllen.

Zum Schluss die marinierten Fischfilets gemeinsam mit den gefüllten Tomaten und den Alpha Sprossen auf einem Teller anrichten und auf die Sprossen eine geöffnete Meerestrüffel setzen.