





08 / **Zweite Gänge**

# GERÄUCHERTER SCHWERTFISCH MIT CIPRIANI SAUCE

 90 MIN /  MITTEL

### Zutaten für 4 Personen:

600 g geräucherter Schwertfisch

#### Für die Garnitur:

100 g Filo-Teig  
30 g Feldsalat  
30 g Rucola  
30 g roter Radicchio aus Treviso  
10 g Dill  
30 g Frisee-Salat  
60 g Pachino Tomaten  
10 g Kapern  
50 ml Gardasee-Olivenöl  
Extra Vergine

Salz und Pfeffer nach Belieben  
30 cl Weißweinessig

#### Für die Cipriani-Sauce:

3 Eigelb  
200 ml mildes Olivenöl  
1 EL Zitronensaft  
Salz und Pfeffer nach Belieben  
2 EL frische Sahne  
1 Teelöffel Senfkörner  
1 Teelöffel Worcestershire-Soße  
1 Esslöffel Brandy

Bereiten sie eine Mayonnaise aus 3 Eigelb, Olivenöl, Zitronensaft, Salz und weißem Pfeffer zu. Fügen Sie der Mayonnaise die Sahne, den Senf, die Worcestershire-Soße und den Brandy zu und vermischen Sie alles gut. Giuseppe Cipriani, Inhaber der Harry's Bar in Venedig, hat die Soße speziell für sein Rinder-Carpaccio kreiert, sie passt aber auch hervorragend zu Fisch-Carpaccio. Mischen Sie die verschiedenen Salate mit dem Dill, den Tomaten und den Kapern. Aus Olivenöl, Essig, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette für den Salat herstellen. Aus dem Filo Teig kleine Schalen formen, nach Anleitung backen und mit dem Salat füllen. Auf einem Teller die Teigschalen und den geräucherten, in Scheiben geschnittenen Schwertfisch anrichten und mit der Cipriani-Soße garnieren.