Rezept

Schwertfischcarpaccio

Ein Rezept von Schwertfischcarpaccio, am 27.04.2024

Zutaten

	frisch gepresster Saft von 2 Zitronen
100 g	Schwertfisch (vom Fischhändler in hauchdünne Scheiben geschnitten)
	grobes Meersalz
4	junge Artischocken (Sorte »Spinoso sardo«)
8 EL	Olivenöl
	Pfeffer aus der Mühle
1 Stück	Parmesan (ca. 30 g)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 265 kcal

Zubereitung

1. Reichlich kaltes Wasser und den Saft von 1 Zitrone in eine Schüssel geben. Von den Artischocken die äußeren harten Blätter entfernen, nur die ganz zarten Blätter nahe dem inneren »Herz« übrig lassen. (Achtung: Artischocken sind Disteln und die Blätter sind in der Regel stachlig!) Die Artischocken längs halbieren und das »Heu« in der Mitte entfernen. Die Artischocken in das Zitronenwasser legen, damit sie sich nicht verfärben.

2. Den Schwertfisch auf vier Teller anrichten. Mit 4 EL Olivenöl und der Hälfte des übrigen Zitronensaftes beträufeln. Mit Pfeffer und Meersalz würzen und 10 Min. marinieren lassen.

3. Inzwischen die Artischocken aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und mit einem scharfen Messer in sehr feine Scheiben schneiden. Parmesan mit einem Trüffelhobel oder Sparschäler in feine Späne hobeln.

4. Die Artischocken über den Schwertfisch streuen. Mit dem restlichen Olivenöl und Zitronensaft beträufeln. Pfeffern, salzen und die Parmesanspäne darüberstreuen. Servieren.