

Rezept

PESCE CRUDO

Ein Rezept von PESCE CRUDO, am 23.04.2024

Zutaten

250 g	superfrisches Fischfilet mit Haut (weit weg vom Meer am besten Süßwasserfisch nehmen, z. B. Saibling, Forelle oder Lachsforelle)	8 Blättchen	Minze
		1 TL	mittelgrobes Salz
		4 EL	bestes Olivenöl
evtl. 8–12 Scheiben	Brot		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6–8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 60 kcal

Zubereitung

1. Mit den Fingerspitzen über das Fischfilet streifen. Falls Sie dabei Gräten aufspüren, diese vorsichtig mit der Pinzette aus dem Fischfleisch ziehen. Den Fisch auf ein Küchenbrett legen und mit einem sehr scharfen Messer leicht schräg in möglichst dünnen Scheiben von der Haut abschneiden.
2. Die Minzeblättchen waschen, trocken tupfen, fein hacken und mit dem Salz im Mörser leicht zerdrücken. Das Minzesalz mit dem Olivenöl vorsichtig unter die Fischeiben mischen und alles mind. 30 Min. ziehen lassen. Die Fischeiben pur oder auf leicht geröstetem Brot servieren.