

Rezept

Schnelles Fisch-Carpaccio mit Pinienkernen

Ein Rezept von Schnelles Fisch-Carpaccio mit Pinienkernen, am 17.04.2024

Zutaten

4 Stängel Petersilie	1 Stück Bio-Zitronenschale
2 EL Zitronensaft	6 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer, frisch gemahlen
300 g sehr frischer roher Fisch (Tunfisch, Wolfsbarsch oder Schwertfisch)	2 EL Pinienkerne
	1 Baguette oder Ciabattabrot

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 365 kcal

Zubereitung

1. Petersilie waschen, Blätter abzupfen und mit der Zitronenschale sehr fein hacken. Mit Zitronensaft und 4 EL Olivenöl verrühren, salzen und pfeffern.
2. Vier Teller mit dem übrigen Olivenöl einstreichen. Den Fisch mit einem scharfen Messer in dünne Scheiben schneiden und auf den Tellern auslegen. Die Marinade darüber verteilen. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldgelb anbraten und über den Fisch streuen.
3. Nach Belieben frisches Baguette oder Ciabattabrot aufschneiden und dazu reichen.