

Rezept

Thunfisch-Carpaccio

Ein Rezept von Thunfisch-Carpaccio, am 19.04.2024

Zutaten

| | |
|---|---|
| 300 g sehr frisches Thunfischfilet | 1 Bio-Limette |
| 1 Bund Koriandergrün | 1 TL Wasabi-Paste (aus der Tube) |
| 5 EL Sonnenblumenöl | Salz |
| Zucker | weißer Pfeffer |
| 6 Radieschen | |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal, 18 g F, 12 g EW, 1 g KH

Zubereitung

1. Das Fischfilet in einen Gefrierbeutel geben und im Tiefkühlfach ca. 1 Std. anfrieren lassen.

2. Inzwischen die Limette heiß abwaschen, abtrocknen und von einer Hälfte die Schale abreiben. Den Saft auspressen. Das Koriandergrün waschen und trockenschütteln, grobe Stiele entfernen, den Rest grob zerkleinern. Wasabi-Paste, Koriander, Limettensaft und -schale und Öl in einem hohen Aufschlaggefäß mit dem Pürierstab fein pürieren. Mit Salz, Zucker und weißem Pfeffer abschmecken. Die Radieschen waschen und in feine Stifte schneiden.

3. Den Thunfisch auf einer Aufschnittmaschine in hauchdünne Scheiben schneiden. Auf 6 Tellerchen auslegen, leicht salzen. Mit der Marinade beträufeln und in der Mitte Radieschenstifte aufhäufen.