

Carpaccio vom Thunfisch

Carpaccio di tonno



Zutaten für zwei Personen:

sehr frischer Thunfisch
(Sushi-Qualität)

1-2 Frühlingszwiebeln

frische Petersilie

2-3 Zitronen

Pfeffer aus der Mühle

4 TL Olivenöl

Parmesan am Stück (optional)

Besondere Hilfsmittel:

Aufschnittmaschine

1. Thunfisch waschen und gut trocknen. Haut und Gräten entfernen. In einen Gefrierbeutel geben und einige Stunden in das Gefrierfach legen.

2. Frühlingszwiebeln putzen, in Ringe schneiden. Ringe in ein Sieb geben, Sieb 1 Minute in kochendes Wasser halten und dann die Ringe gut abtropfen lassen.

3. Einige Petersilienblättchen abzupfen, waschen, trocknen und grob hacken.

4. Den Thunfisch mit einer Aufschnittmaschine so dünn wie möglich in Scheiben schneiden und noch

gefroren auf den Tellern anrichten. Nur wenige Minuten auftauen lassen, das eventuell austretende Wasser mit Küchentüchern vorsichtig abtupfen.

5. Mit etwas Pfeffer, Zitronensaft und jeweils 1-2 Teelöffel bestem Olivenöl würzen.

6. Abgetropfte Frühlingszwiebelringe und Petersilie auf dem Carpaccio verteilen. Optional noch mit Parmesanscheibchen würzen, die man mit einem Sparschäler vom Stück abnimmt.

Hinweise:

Das Bild zeigt ein Thunfischcarpaccio im Restaurant Lei Salins in Saint-Tropez. Die französische Bezeichnung auf der Speisekarte war Carpaccio de Thon.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 24 h, Vorspeisen, Fisch, Thunfisch, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 12.01.2023