

Carpaccio vom Wolfsbarsch

Für 2 Personen

300 g Wolfsbarschfilet	2 Zehen Knoblauch	2 Scheiben Ciabatta
1 Zitrone, unbehandelt	150 g Rucola	100 ml Brandy
100 ml Sherry-Essig	200 ml Olivenöl	Balsamico-Crème, orange
Meersalz	Salz	Pfeffer

Die Wolfsbarschfilets waschen, trocken tupfen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Auf einem Teller flach auslegen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Brandy, den Sherry-Essig und das Olivenöl vermischen und die Wolfsbarschscheiben damit marinieren. Den Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Den Knoblauch und den Zitronensaft vermischen und auf dem Fisch verteilen. Mit dem Meersalz abschmecken. Den Rucola waschen, trocken schleudern und auf dem Fisch verteilen. Mit OrangenBalsamico-Crème garnieren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Das Ciabatta in Scheiben schneiden und im Olivenöl rösten. Den Fisch mit dem Ciabatta zusammen anrichten.

Angelika Lehmann am 27. April 2010