

Carpaccio von Schwert- und Thunfisch mit Tomaten-Tatar

Für zwei Personen

Für das Carpaccio:

150 g Schwertfischfilet	150 g Thunfischfilet	1 Orange
1 Limette	3 EL Olivenöl	Meersalz, Zucker
Salz, Pfeffer		

Für das Tomatentatar:

1 Frühlingszwiebel	3 Dörripflaumen	3 grüne Oliven, entsteint
2 mittelgroße Tomaten (à 200 g)	$\frac{1}{2}$ Bund Rucola	1 TL weißer Balsamico
1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Für die Crostini:

1 Baguette	2 Stangen grüner Spargel	40 g braune Champignons
1 Limette	1 EL schwarze Oliven	1 Schalotte
1 Zehe Knoblauch	1 TL Kapern	1 EL Butter
Olivenöl		

In einem Topf Wasser für die Tomaten zum Kochen bringen. Für das Tomatentatar die Frühlingszwiebeln waschen, trockentupfen und in feine Ringe schneiden. Die Dörripflaumen und die grünen Oliven kleinschneiden. Die Tomaten waschen, trocken tupfen und vom Stielansatz befreien, anschließend kreuzweise einritzen und etwa 20 Sekunden in das kochende Wasser tauchen. Die Tomaten in kaltem Wasser abschrecken, häuten, vierteln und entkernen. Das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Den Rucola waschen, trockentupfen, von den harten Enden befreien und die Blätter klein schneiden. Die Frühlingszwiebeln, die Dörripflaumen, die grünen Oliven, die Hälfte der Tomatenwürfel und den Rucola mit Balsamico und Olivenöl mischen. Den Knoblauch abziehen und in lange Streifen schneiden. Sechs dünne Scheiben vom Baguette abschneiden und in zwei Esslöffeln Olivenöl goldbraun braten. Den Knoblauch und einen Esslöffel Butter mit in die Pfanne geben. Die Schalotte abziehen und kleinschneiden. Den grünen Spargel waschen, trockentupfen, von den Enden befreien und in dünne Scheiben schneiden. Die Pilze putzen und kleinschneiden. In einer Pfanne den Spargel mit etwas Olivenöl leicht anschwitzen, die Schalotten und die Pilze hinzugeben und für circa zwei Minuten dünsten. Die Limette auspressen, die schwarzen Oliven kleinschneiden. Die Kapern zu den Oliven geben und mit dem Spargelgemüse vermengen. Mit Salz, Pfeffer und dem Limettensaft sowie etwas Olivenöl abschmecken und auf den Crostini anrichten. Die Fischfilets waschen, trockentupfen und in dünne Scheiben schneiden. Für die Marinade die Schale der Orange und der Limette abreiben, den Saft auspressen, mit Salz, Zucker und Pfeffer verrühren und zwei Esslöffeln Olivenöl unterschlagen. Marinade auf einem Teller verteilen und die Fischscheiben darauf legen. Das Fischcarpaccio mit der restlichen Marinade beträufeln, mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Das Tomatentatar und die belegten Crostini ebenfalls auf dem Teller anrichten.

Alexander Pollmann am 22. Juli 2014