

# Schwertfisch-Carpaccio, Granatapfel-Kerne, Spargel

## Für zwei Personen

150 g Schwertfischfilet	400 g Staudensellerie	1 Granatapfel
3 Zitronen	2 Scheiben Toastbrot	200 g grüner Spargel
Pflanzenöl, Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Den Staudensellerie entsaften und den Schwertfisch in hauchdünne Scheiben schneiden. Anschließend die Zitronenschale von zwei Zitronen reiben und den Saft auspressen. Aus dem Seleriesaft, Salz, dem Saft der Zitronen und etwas Zitronenschale eine Marinade machen und den Schwertfisch damit marinieren. Den Schwertfisch mit Pfeffer würzen und mit Granatapfelkernen dekorieren. Das untere Drittel des Spargels schälen, den Spargel danach schräg in etwa drei Stücke je Stange schneiden und in einem Topf mit kochendem Wasser kurz blanchieren, danach in Eiswasser abschrecken. Nun den Spargel abtropfen lassen und mit einem Spritzer Zitronensaft, Olivenöl und Salz abschmecken. Die Blätter vom Staudensellerie in einem Topf mit heißem Öl frittieren und als Garnitur auf das Carpaccio legen. Das Toastbrot mit dem Nudelholz platt wälzen und in einer Pfanne von beiden Seiten leicht anrösten. Zusammen mit dem Spargel zum Fisch servieren.

Friederike Hahn am 13. Januar 2015