

# Seesaibling-Carpaccio mit Feigen und Ziegenkäse

## Für 4 Personen:

2 Seesaibling-Filets    4 frische Feigen    2 Taler Ziegenfrischkäse  
2 EL Walnussöl        1 Limette            50 g Pinienkerne  
Meersalz Pfeffer

Saiblingsfilets säubern und die Gräten entfernen. Filets schräg von der Haut in dünne Scheiben schneiden. Feigen waschen, trocknen und in Scheiben schneiden, den Ziegenfrischkäse in kleine Stücke bröseln. Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne goldbraun rösten.

Kleine Teller zunächst mit einer Schicht Filetscheiben auslegen, darauf die Feigenscheiben legen. Walnussöl und etwas Limettensaft darüber träufeln. Nun eine zweite Schicht Fisch auf die Feigen legen und wieder mit etwas Öl und Limettensaft beträufeln. Eine Prise Meersalz hinzufügen, dann die Pinienkerne darüber streuen.

Zum Schluss die Käsestückchen auf das Carpaccio legen und als Snack oder Vorspeise servieren.

Rainer Sass am 29. März 2020