

# LE MENU POISSON

Ein Rezept von Andreas Altorfer

## Zander Carpaccio

mit «Oona Caviar»



### Zutaten für 4 Personen

FISCH:  
480g Filet Royal ohne Haut

KAVIAR:  
50g «Oona Caviar»  
1 Kerbelzweig

MELONE:  
200g Melonenperlen, farbig  
2 EL Portwein, weiss  
½ KL Puderzucker

MARINADE:  
Kräuter, gehackt  
(Oregano, Kerbel, Petersilie)  
Olivenöl  
Limette, Saft und Schale  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

# Zander Carpaccio

mit «Oona Caviar»

## **Vorbereiten**

### FISCH:

Das rohe Filet schräg in sehr dünne Tranchen schneiden.

### MARINADE:

Gehackte Kräuter mit Olivenöl und Limettensaft mischen.  
Mit Salz und Pfeffer würzen.

### MELONE:

Für die Melonenperlen den Portwein mit Puderzucker verrühren und sie damit marinieren.  
Beiseitestellen.

## **Zubereiten**

### FISCH:

Die Filettranchen mit der Marinade bepinseln. Limettenschale darüber reiben. Ca. 30 Min. marinieren.

## **Anrichten**

Auf Teller anrichten. Restliche Marinade darüber geben oder die Tranchen nochmals bestreichen. «Oona Caviar» dazugeben und mit den marinierten Melonenperlen und dem Kerbel garnieren.  
Servieren.

## **Tipp**

Das ganze Filet Royal kann am Vortag mariniert werden.

Für dieses Gericht eignen sich auch Egli, Frischlachs oder Saibling.