

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.