



Carpaccio vom geräucherten Thunfisch mit Gurken und Radieschen von Armin Roßmeier

Zutaten für vier Personen

1 mittlere Gurke in Scheiben geschnitten
4 Radieschen in Scheiben geschnitten
130 g Pflücksalat
2 EL essbare Blüten
240 g geräucherter Thunfisch
1 1/2 EL Senf
1 EL Honig
1 EL Zitronensaft
1 EL gehackte Dillspitzen
12 Scheiben geröstetes Ciabattabrot
Salz, Pfeffer

Nährwert pro Portion

386 kcal – 12 g Fett – 22 g Eiweiß – 46 g Kohlenhydrate – 4 BE
Dieses Gericht ist pescetarisch.

Zubereitung (circa 20 Minuten)

Pflücksalat auf Tellermitte als schönes Bukett anrichten. Gurken- und Radieschenscheiben abwechselnd rund um den Pflücksalat auflegen, mit essbaren Blüten bestreuen und geräucherte Thunfischscheiben dekorativ auf den Pflücksalat verteilen.

Senf mit Honig, Zitronensaft und frisch gehacktem Dill gut verrühren. Die Sauce über den Thunfisch- und Gurken-Carpaccio träufeln. Diesen mit Dillsträußchen garnieren und geröstetes Ciabattabrot dazulegen.