



Thunfischcarpaccio auf feinen Gemüsewürfeln mit Ingwer-Wasabimarinade und Queller

Zutaten (für vier Personen)

400 g Thunfischfilet am Stück
je 100 g feine angeschwitzte Würfel von Karotte, Lauch und Sellerie
100 g Queller

1 EL feine Ingwerwürfel
2 EL Wasabipaste
Saft von zwei Zitronen
1 TL Agavendicksaft
3 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

Würfel von drei entkernten, abgezogenen Tomaten
80 g schwarzer Kaviar nach Wahl (z.B. Algenkaviar)

Zubereitungszeit (circa 20 Minuten)

Thunfischfilet am Stück leicht anfrosten, in schöne feine Scheiben schneiden, feine angeschwitzte Gemüsewürfel auf flachem Teller als Bett verteilen, Thunfischscheiben rundum mit anrichten. Queller in der Mitte des Tellers platzieren.

Feine Ingwerwürfel mit Wasabipaste, Zitronensaft, Agavendicksaft, kalt gepresstes Olivenöl gut verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Marinade über Queller und Fischeiben verteilen. Abgezogene Tomatenwürfel über das Carpaccio streuen, mit Algenkaviar garnieren.

Nährwert pro Person

417 kcal – 28 g Fett – 30 g Eiweiß – 14 g Kohlenhydrate – 1 BE
Dieses Gericht ist pescetarisch, glutenfrei, lactosefrei und eifrei.