

Wolfsbarsch-Carpaccio mit Kirschen

Rohes Gericht

dg: sg-ssg, lustig und erfrischend

Das rohe Gericht ist als Apéro geeignet. Es steht und fällt mit der Frische des Fisches, sowie den knackig-saftig-aromatischen, tieffarbigen Kirschen.

Das Taggiasca-Öl und Menton-Zitrone runden alles sehr fein ab.

1 Person

75 g Filet

1 handvoll

etwas Menton-Zitronensaft

etwas Taggiasca-Olivenöl, Ligurien

einige Schnittlauchröllchen

Salz & Pfeffer

4 Personen

750 g Wolfsbarsch oder 300 g Wolfsbarschfilets

500 g Marostica- od. Bigarreaux-Kirschen, sehr saftig!

Die Wolfsbarschfilets in hauchdünne Scheiben schneiden, unter Küchencrep plattieren, salzen & pfeffern.

Die Kirschen entkernen und mit sehr scharfem Messer in feine Scheibchen schneiden.

Für die Kirschen-Vinaigrette, einige saftige Kirschen, mit Pistill, und Cafféesieb in eine Espressotasse ausquetschen. Dabei den Kirschensaft mit etwas Zitronensaft und Olivenöl emulgieren.

Die Kirschen dem Tellerrand entlang anrichten, die Wolfsbarschscheiben fächerförmig mittig auflegen, mit der Emulsion besprenkeln und etwas Schnittlauch bestreuen.