Crudo misto

Schnell und lecker / Hauptspeise

Par Qookster

Détail de la recette



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Facile	4	$$	20min	1min

Ciao! Heute möchte ich dir ein Rezept mit Meeresfrüchten vorstellen, das vom italienischen Crudo inspiriert ist. Da ich alle Meeresfrüchte liebe, verwenden wir nicht nur eine Hauptzutat, sondern gleich drei: Lachs, roten Thunfisch und Jakobsmuscheln! Das Aroma bleibt sehr einfach, mit einem sehr guten Olivenöl und Salz. Für etwas mehr Tiefe füge ich noch Zitronenzesten, etwas gehackte Schalotte und kleine frittierte Kapern vor dem Servieren hinzu. Dies ist ein tolles Rezept voller Frische, das sich sowohl als Vorspeise als auch als leichtes Hauptgericht eignet.

Liste des ingrédients

Für den Crudo

400 g Lachsfilet

400 g Filet vom Roten Thunfisch

400 g Jakobsmuscheln

8 Esslöffel Olivenöl

Für die Garnitur

2 EL Kapern

1 EL Mehl

5 EL Oliven- oder Pflanzenöl

1 kleine Schalotte

Zesten von 1/2 Zitrone

Étapes de préparation

1

Schneide die Fischfilets in Streifen in einer Dicke von etwa 2mm, verteile sie auf Tellern und bedecke sie mit Olivenöl. Decke sie dann mit Klarsichtfolie zu und stelle sie kühl.



2

Lass die Kapern abtropfen und tupfe sie mit einem Küchenpapier trocken. Mehle sie dann ein und frittiere sie in einer Pfanne mit Öl. Hacke dann die Schalotte fein.



3

Verteile kurz vor dem Servieren die Kapern und Zitronenzesten auf dem Crudo und bestreue alles mit Fleur de Sel. Buon appetito!

