

## **Crostini mit Schwertfisch-Carpaccio**

### **Für zwei Personen**

1 Ciabatta                      120 g Schwertfischfilet    1 Zitrone  
3 Zweige glatte Petersilie    3 EL Balsamicoessig      3 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Ciabatta in Scheiben schneiden und in den Ofen geben, bis es kross ist. Anschließend aus dem Ofen nehmen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Das Schwertfischfilet in sehr feine Scheiben schneiden. Die Petersilie zupfen und fein hacken. Die Zitrone in sehr feine Scheiben schneiden. Aus dem Balsamicoessig und dem Olivenöl eine Marinade herstellen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Petersilie zugeben. Jeweils eine Scheibe Schwertfisch auf das Ciabatta legen, mit der Marinade beträufeln und mit einer Scheibe Zitrone belegen. Anschließend servieren.

Karl Jobst am 22. März 2013