

Lauwarmes Carpaccio vom Thunfisch mit Limetten-Soße

Für zwei Personen

200 g Thunfisch (Sushi-Qualität)	2 Scheiben Ciabatta	1 unbehandelte Limette
1 Knoblauchzehe	1 Zweig Kerbel	1 TL Akazienhonig
1 TL Dijon-Senf	6 EL Olivenöl	Olivenöl, Chilisalز
Meersalz		

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Zunächst den Thunfisch waschen, trocken tupfen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Danach den Thunfisch auf einem Teller anrichten und mit der Frischhaltefolie abdecken. Das Ganze in den Backofen geben und für circa zehn Minuten lauwarm ziehen lassen. Für das Dressing die Schale einer halben Limette gemeinsam mit dem Saft einer ganzen Limette, dem Dijon-Senf und dem Olivenöl in eine Schüssel geben und mit etwas Chilisalز abschmecken. Im Anschluss die Knoblauchzehe abziehen und die Ciabatta-Brotscheiben damit einreiben. Die Brotscheiben in einer Pfanne mit etwas Olivenöl goldbraun rösten. Danach den Thunfisch aus dem Backofen nehmen und mit etwas Meersalz würzen. Das lauwarne Carpaccio vom Thunfisch mit der Limettensauce beträufeln, mit etwas Kerbel garnieren und servieren.

Karsten Grossmann am 25. Januar 2013