

Carpaccio vom Kabeljau, Oliven, Kapernäpfeln und Brot

Für zwei Personen

Für das Carpaccio:

1 Kabeljaufilet à 200 g	2 Kirschtomaten	20 g Kapernäpfel
20 g Taggia Oliven	20 ml Geflügelfond	20 ml Weißweinessig
1 Prise Zucker	1 TL getrock. Oregano	20 ml Olivenöl
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das geröstete Brot:

2 Scheiben Ciabattabrot	1 Knoblauchzehe	Olivenöl
-------------------------	-----------------	----------

Für die Garnitur:

20 g Bottarga di Muggine	1 Fleischtomate	10 g getrock. Öl-Tomaten
1 Kopf Lollo Bianco		

Für das Carpaccio:

Die Kirschtomaten in Olivenöl, Geflügelfond, Weißweinessig, Oregano und 1 Prise Salz bei geringer Hitze ca. 7 Minuten schmoren. Tomaten aus dem Sud nehmen und die Haut abziehen. Anschließend das Fruchtfleisch mit dem Stabmixer pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Kabeljaufilet waschen, trocken tupfen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Auf einen Teller anrichten, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem hergestellten Tomatenpüree dünn bepinseln und mit etwas Olivenöl beträufeln.

Oliven klein schneiden. Kapernäpfel ebenfalls klein schneiden und gleichmäßig über den Fisch verteilen.

Für das geröstete Brot:

Ciabatta in einer Pfanne mit Olivenöl goldbraun anrösten. Knoblauch abziehen und andrücken. Gerösteten Brotscheiben mit Knoblauch einreiben.

Für die Garnitur:

Getrocknete Tomaten etwas abtropfen lassen und hacken. Fleischtomate schälen, entkernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Mit dem Rest des zuvor hergestellten Tomatenpürees marinieren und über das Carpaccio geben. Salat waschen, trocken schleudern und ggf. Blätter klein zupfen. Alles mit Rogen und Salat dekorieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Claudia Thun am 03. September 2019