

ROLAND HUBER

Thunfisch Carpaccio mit Pfefferoni & Wildkräuter

Für 4 Personen

Carpaccio

400g Thunfisch

Salz

Olivenöl

Thunfisch in dünne Scheiben schneiden, 2 Kunststoff-Folien nehmen, mit Olivenöl leicht bestreichen & anschließend den Thunfisch leicht plattieren. Die dünnen Tranchen auf ein Teller legen & leicht salzen.

Schalotten-Vinaigrette

2 Schalotten in feine Würfel geschnitten

2 EL geschnittener Schnittlauch

80ml Reissessig

40ml Olivenöl

10ml Limonenöl

20ml Wasser

Salz, Zucker, Saft & Zesten von 2 Limetten

Alle Zutaten vermengen und schön süßlich abschmecken.

Pfefferoni Mayonnaise

2 Eiweiß

100ml Traubenkernöl

2 EL Jalapenos

Salz, Limettensaft

Aus Eiweiß & Traubenkernöl eine Mayonnaise herstellen, am Schluß Jalapenos einmischen, salzen und mit Limettensaft abrunden.

Garnitur

1 Handvoll Wiesenkräuter

Kresse