

Schwertfisch-Carpaccio

Zutaten für 2 Personen:

120gr Schwertfisch pro Pers dünn geschnitten

Parmesan (30 Monate gereift)

2 Croissants

Salatmischung nach Saison

1 Zitrone

3EL Olivenöl, Salz, Pfeffer

Kresse oder Kräuter



Zubereitung:

Geben Sie etwas Olivenöl auf einen Teller. Legen Sie darauf den Schwertfisch und träufeln Sie etwas Zitronensaft und Olivenöl darüber. Wenn nötig, noch leicht salzen.

Croissant in der Mitte aufschneiden und mit Parmesan belegen. Für 2-3 Minuten bei 170° C in den Ofen.

Geben Sie über die Salatmischung Olivenöl und Zitronensaft. Mit Salz und Pfeffer würzen und durchmischen.

Legen Sie den Salat dann auf das Schwertfischfilet und mit dem Croissant schön anrichten. Mit Kresse dekorieren.