

Fisch Rezepte

Crostini Mit Schwertfisch Carpaccio

Anzahl: 12 Stück

Gattung: Backen, Fisch

12	Scheib. Italienisches Weißbrot, zum - Beispiel frusta, - etwa 1/2 cm dick	12	- hauchdünne Scheiben - geschnitten Unbehandelte Zitronen, - ungeschält, in sehr dün - Scheiben
3	Essl. Natives Olivenöl extra	1	Essl. Glatte Petersilie, fein - gehackt
3	Essl. Aceto Balsamico Salz und frisch gemahlener - Pfeffer		
120 g	Schwertfischfilet, in		

Hauchdünn geschnittener roher Fisch erhält seinen Geschmack von einer Balsamico-Marinade. Anstelle von Schwertfisch können Sie auch Lachs oder Thunfisch verwenden. Legen Sie den Fisch etwa 30 Minuten in die Gefriertruhe. So lässt er sich anschließend mühelos hauchdünn schneiden.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Brotscheiben auf einem oder zwei Backblechen in etwa 3 Minuten goldbraun rösten, dabei einmal wenden. Auf Raumtemperatur abkühlen lassen und mit 1 Esslöffel Öl bestreichen.

Aus dem restlichen Öl, dem Balsamico sowie Salz und Pfeffer nach Geschmack eine Marinade bereiten. Den Schwertfisch hineinlegen, sodass er gleichmäßig von der Marinade überzogen ist. Auf jede Toastscheibe eine Zitronenscheibe legen und darauf den Fisch verteilen.

Mit Petersilie bestreuen und servieren.