

Carpaccio von zweierlei Fisch

Zutaten: (für 12 Personen)

500 g ganz frischen weißen Fisch(filet)

500 g ganz frischen roten/rosa Fisch(filet)
z. B. Lachsforelle oder Lachs

1 Blatt (ca. 20 x 20 cm) Nori-Algen

1 Bund Koriander

Dressing:

60 ml Soja Sauce

30 ml Balsamico

30 ml Sesamöl

15 ml frischer Ingwer (gerieben oder sehr fein gehackt)

5 ml Wasabi-Paste

Zubereitung:

Den Fisch in Folie (möglichst ohne Lufteinschluss) wickeln und ins Gefrierfach geben.

Die Dressing Zutaten zusammenmischen.

Die Algenblätter in schmale Streifen schneiden (ca. 1 cm) so wie es optisch gefällt.

Die Streifen in das Dressing legen.

Den Fisch wenn er angefroren ist aus dem Eis nehmen und so fein wie möglich schneiden.

Die verschiedenen Fische (gefällig) auf dem Teller arrangieren mit dem Dressing beträufeln und den Algenstreifen drapieren über das Ganze etwas gehackten frischen Koriander geben.

