

THUNFISCHCARPACCIO MIT SPARGEL IN TEMPURA TEIG, DAZU RUCOLA UND PARMESAN

Für 4 Personen

400 g	Thunfischfilet	400 g	Spargel	40 g	Stärke	40 g	Mehl	Olivenöl
20 ml	Weißwein	14 ml	Wasser	40 g	Rucola	Parmesan	Salz & Pfeffer	Zitrone

Zubereitung:

Den Rucola waschen, Spargel schälen und je nach Dicke halbieren oder vierteln (Stärke und Länge sollten ähnlich wie dünne Pommes sein) und kühlstellen.

Das Thunfischfilet in hauchdünne Scheiben schneiden, die Scheiben zwischen Frischhaltefolie legen, plattieren und direkt anrichten bzw. kaltstellen bis angerichtet werden kann.

Den Tempura Teig aus Stärke, Mehl, Weißwein und Wasser herstellen. Das Wasser sollte so kalt wie möglich sein damit er schön knusprig wird. Man kann auch Mineralwasser mit Sprudel nehmen. Nun die Spargelstifte durch den Teig ziehen und bei ca. 170°C frittieren.

Danach den Thunfisch mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und Zitrone marinieren, den Spargel etwas salzen und auf den vorbereiteten Tellern als „Scheiterhaufen“ anrichten, den Rucola hübsch auf dem Teller drapieren und über alles nach Belieben etwas Parmesan hobeln.

Guten Appetit