



# SEMI-CRUDO AN VINAIGRETTE MIT ZITRUSFRÜCHTEN

**Für 4 Personen**

**Schwierigkeitsgrad: Leicht**

- 400 g frisches Filet vom Wolfsbarsch oder einem ähnlichen Fisch
- 1 unbehandelte Orange
- 1 rosa Grapefruit
- 1 Limette
- 1 Schalotte
- Natives Olivenöl extra
- Basilikum, Schnittlauch und Estragon
- Salz und Pfeffer

Die obere und untere Kappe der Zitrusfrüchte abschneiden. Mit einem scharfen Messer die Schale mit der weißen Haut von oben nach unten entfernen. Möglichst nahe am Fruchtfleisch schneiden ohne zu viel davon zu entfernen. Anschließend die Filets zwischen den Trennhäuten herausschneiden. Die verbliebenen Häutchen über einer Schüssel auspressen um den Saft aufzufangen. Die Zitrusfilets für später zur Seite legen.

Die Schalotte schälen und in feine Würfel hacken. Zusammen mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und dem Zitrusaft zu einer Marinade vermischen.

Das Fischfilet in dünne Scheiben schneiden (4–5 mm), die Zitrusmarinade über den Fisch geben, 10 – 15 Minuten kalt stellen und ziehen lassen. Darauf achten, den Fisch nicht zu lange in der säurehaltigen Marinade zu belassen, damit die „semi-crudo“ (halb-roh) Textur erhalten bleibt.

Zum Abschluss den Fisch auf einer Platte anrichten und mit Basilikum, fein geschnittenem Schnittlauch sowie den Zitrusfilets garnieren.

Bon appétit

