



DR. CRUSIUS
WEINGUT

Wein-Rezept: Thunfisch-Carpaccio mit Bouchot Muscheln in Gemüse

ZUTATEN (für 4 Personen)

Fisch:

300-400 g Thunfisch in Sushi-Qualität (am besten Filets)

100 ml kaltgepresstes Olivenöl

Saft einer halben Zitrone

Gewürze: Meersalz, Pfeffer aus der Mühle

Muscheln:

800 g Miesmuscheln (Bouchot)

100 ml Traiser Riesling Zero trocken

2 Eschalotten

$\frac{1}{3}$ Lauchstange gewürfelt

1 Lorbeerblatt

2 Thymianzweige

2 Stangen Staudensellerie gewürfelt

Gemüse:

2 EL reduzierter Traiser Riesling Zero trocken

2 EL reduzierter Noilly-Prat

4 EL Olivenöl

1 EL Sherryessig

5 EL fein gewürfelte Karotte, Zucchini, Sellerie, blanchiert

1 EL Balsamico Essig

1 TL Schnittlauch

3 EL fein gehackte Petersilie

Gewürze: Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

Fisch:

Den sauber filetierten Thunfisch so stark durchkühlen, dass er sich auf der Aufschnittmaschine hauchdünn aufschneiden lässt. Die übrigen Zutaten zur Marinade verrühren und mit dem Pinsel dünn auf die Teller auftragen. Den Thunfisch darauf anrichten und obenauf nochmals einpinseln, evtl. nachwürzen.

Muscheln:

Die Muscheln gründlich säubern, waschen und in einem hohen Topf heiß ansetzen. Mit den übrigen Zutaten bei geschlossenem Deckel 3 Minuten kräftig kochen lassen. Dann die Muscheln herausnehmen und die Schalen entfernen.

Gemüse:

In einer Schüssel alle Zutaten gut miteinander verrühren und abschmecken. Muscheln mit der Gemüsevinaigrette marinieren und relativ trocken auf dem Carpaccio anrichten.



DR. CRUSIUS
WEINGUT

WEINEMPFEHLUNG

Eine edle Vorspeise, besonders auch für Gäste geeignet, zu der wir einen frischen, leichten Riesling empfehlen: Der Traiser Riesling Zero trocken passt besonders gut in die heiße Jahreszeit.

HERKUNFT

Empfohlen hat uns dieses Rezept das Ehepaar Unger, das in Bad Kreuznach das Restaurant "Im Kittchen" führt. Das malerische Lokal "Im Kittchen" in der Altstadt bietet seinen Gästen Speisen der frischen internationalen Küche. Täglich neue Menüvorschläge.

Restaurant „Im Kittchen“, Alte Poststraße 2, Bad Kreuznach

Tel. 0671 – 9200811 (vorherige Reservierung empfehlenswert)

Montag - Samstag ab 15.00 Uhr, Sonntag Ruhetag

Ansprechpartner: Frau und Herr Unger