

# Carpaccio vom Seeteufel mit Brotchips und Rauke



**EDNA**

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products  
Produits boulangers · Prodotti da forno

## Zutaten für 10 Personen:

### Carpaccio:

Seeteufelschwänze 2 Stück à 250 g  
glatte Petersilie, gehackt, 3 EL  
Dill, gehackt, 1 EL  
Limettensaft, 20 ml  
Knoblauch, 1 Zehe  
Pfeffer, Salz

### Dressing:

Olivenöl, 150 ml  
glatte Petersilie, gehackt, 1 EL  
Dill, gezupft, 1 EL  
Cognac, 1 cl  
Limettensaft, 2 EL  
Chilifäden, 1 EL  
getrocknete Blüten, 1 TL  
Pfeffer aus der Mühle  
Fleur de Sel

### Brotchips:

Ciabatta (Art. 801), 1 Stück  
Finnenbaguette (Art. 274), 1 Stück  
Ruccola, gewaschen, 100g  
Salz, Pfeffer

## Zubereitung:

Den Seeteufel verputzen, mit Pfeffer und Salz kräftig würzen. Aus dem Limettensaft, gehackten Kräutern und dem fein zeriebenen Knoblauch eine Mischung herstellen in welcher der Seeteufel gewälzt wird. Diesen dann mit Hilfe von Klarsichtfolie zu einer Roulade drehen. Den Seeteufel ca. 3 Stunden einfrieren, von der Folie befreien und hauchdünn aufschneiden. Die so entstandenen Scheiben ringförmig auf den Teller legen.

Für das Dressing alle Zutaten in einem hohen Gefäß mit einem Pürierstab zerkleinern und vermischen, anschließend über das Seeteufelcarpaccio träufeln.

Die Brote im tiefgekühlten Zustand hauchdünn mit der Maschine aufschneiden im Ofen bei ca. 110 °C trocknen lassen und mit Pfeffer und Salz würzen. Die Brotchips mit dem Rucola dekorativ in der Mitte des Carpaccio's anrichten.

