

Gamba Carabiniera Tatar

mit Fenchelsalat

Personen: 4 | Kategorie: Seafood | Schwierigkeit: leicht | Zeit: ca. 30 Minuten

Zutaten

- 200 g Gamba Carabiniera Tatar, Art: [8285](#)
- 1 Maracuja/Passionsfrucht
- 1 EL rote Beeren
- gutes Olivenöl (z. B. Art. [8202](#))
- Salzflocken (z. B. Art. [8028](#))
- glatte Petersilie oder Dill - je nach Geschmack



Zubereitung

- Tatar über Nacht im Kühlschrank auftauen und vor dem Verzehr temperieren.
- Einen Teil der Rosa Beeren im Mörser zerstoßen.
- Fruchtfleisch mit den Kernen aus der Schale der Maracuja / Passionsfrucht löffeln und in eine kleine Schüssel geben.
- Olivenöl dazu geben und mit zerstoßenen Beeren zu einem Dressing verrühren. Mit Salz abschmecken.
- Dressing mit dem vorgeschnittenen Tatar vermischen und auf vier Tellern schön anrichten.
- Zum Schluss mit restlichen Rosa Beeren und Petersilie oder Dill ausdekorieren.

Guten Appetit!