

Garnelen Carpaccio

mit Fenchelsalat

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

Zutaten

- 4 x 50 g Rosa Geißelgarnelen Carpaccio, Art: [8289](#)
- 1 große Fenchelknolle mit Grün
- 4 Radieschen
- 4-8 Trauben
- 1 EL rote Beeren
- gutes Olivenöl (z. B. Art. [8202](#))
- Zitronensaft
- nach Belieben Blüten-Salz oder Salzflocken (z. B. Art. [8028](#))



Zubereitung

- Carpaccio über Nacht im Kühlschrank auftauen und vor Verzehr temperieren, z. B. zum Servieren auf warmen Teller legen und anrichten.
- Fenchelgrün abschneiden und Beiseite legen, Fenchelknolle vierteln und dünn hobeln.
- Radieschen in feine Scheiben schneiden/hobeln.
- Trauben, je nach Größe halbieren oder vierteln.
- Die Hälfte der roten Beeren im Mörser zerstoßen.
- Olivenöl mit Zitronensaft, Salz und zerstoßenen Beeren zu einem Dressing verrühren. Einen Teil davon zum Fenchel geben und verrühren, Trauben unterheben und kurz ziehen lassen.
- Carpaccio vom Papier auf 4 (warme) Teller legen, Radieschenscheiben aufgefächert auf eine Ecke drapieren. Auf die entgegengesetzte Ecke den Fenchelsalat geben.
- Restliches Dressing über das Carpaccio träufeln.
- Zum Schluss mit restlichen Rosa Beeren und Fenchelgrün ausdekorieren.

Guten Appetit!