

Zubereitungstipps für

Seafood Carpaccio & Tatar

Kategorie: Seafood | Schwierigkeit: leicht | Zeit: jeweils ca. 20-30 Minuten



Zutaten, z. B.

- Rosa Geißelgarnelen Carpaccio, Art. [8289](#)
- Gamba Carabiniera Carpaccio, Art. [8288](#)
- Oktopus Carpaccio, Art. [8290](#)
- Gamba Carabiniera Tatar, Art. [8285](#)
- Oktopus Arme, gegart, Art. [8291](#)
- Balik Lachs Tatar, Art. [8147](#)

Zubereitung:

Mit unserem fertig vorgeschnittenen Carpaccio & Tatar zaubern Sie schnell raffinierte Vorspeisen auf den Teller. Seafood Produkte im Kühlschrank auftauen. Vor dem Verzehr temperieren, z. B. Produkt auf im Backofen vorgewärmte Teller legen.

Klassisch (neutral): Gutes Olivenöl mit feinem (hellen) Balsamico zu einem Dressing verrühren und mit Salzflöcken und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Nach Geschmack mit Dill, Petersilie oder Basilikum garnieren.

Asiatisch: Mit Miso-Mayonnaise, Erdnussöl, Zitrone & fein gehobeltem Chinakohl Salat. Mit Koriander & gehackten, gesalzenen Erdnüssen oder Sesam ausdekorieren.

Orientalisch: Mit Olivenöl, Zitronensaft, Curry, Hummus & (Minz-)Joghurt, frische Minzblättchen & gehackte Pistazien oder Cashewkerne zur Deko.

Mallorquinisch: Olivenöl & Zitronensaft vermischen und mit Salzflöcken & Pfeffer abschmecken. Mit Mandeln (gehobelt) & Erdbeeren anrichten. Passt besonders gut zum leicht süßlich, nussigen Aroma der Gamba Carabiniera.

Guten Appetit!