# Schwertfisch-Carpaccio mit frittierten Sardellen



## Gebrauchte bresc Produkte




Bresc Basilikumpüree 450g




Bresc Holländisches Knoblauchpüree aus Beemster 450g




Bresc Marinierte Tomaten 1000g

## Zutaten

2 |

- 4 Scheiben Schwertfisch à 60 g
- 1 Zitrone
- 80 g Bresc Pomodori marinati (Marinierte Tomaten)
- 1 EL Bresc Basilikumpüree
- 8 frische Sardellenfilets
- ¼ Kopfsalat
- 50 g Tempura-Mehl
- 20 g Wasser
- 0,8 dl Olivenöl
- 4 g Senf
- 3 g BrescBeemster Knoblauchpüree
- 0,2 dl Weißweinessig
- 4 kleine Eier
- 20 g geröstete Pinienkerne
- Pfeffer und Salz

## Zubereitung

Die Fritteuse auf 180 Grad vorheizen. Die Schwertfischscheiben zwischen zwei Fleischerfolien legen. Mit einem Beil zu Carpaccio schlagen. Die Zitrone reiben und auspressen und in etwas Olivenöl einrühren. Den platt geschlagenen Schwertfisch damit marinieren. Einen Teller mit der Zitronenmarinade bestreichen und das Carpaccio darauf legen.
0,5 dl Öl mit Essig, Senf und Knoblauch zu einem Dressing für den Salat rühren, ggf. mit Salz und Pfeffer würzen.
Einen Teig aus dem Tempura-Mehl und Wasser rühren. Die Sardellenfilets durch den Tempura-Teig ziehen und goldbraun braten. In der Zwischenzeit die Eier pochieren.
Den Rest des Olivenöls zusammen mit dem Basilikumpüree durch die Pomodori Marinati zu einem Dressing rühren. Das Carpaccio mit Pfeffer und grobem Salz bestreuen. Den Salat zerkleinern und mit etwas Knoblauchdressing marinieren. Das Carpaccio mit Salat, Pinienkernen, einem Ei, Sardellen und dem Tomaten-Basilikum-Dressing anrichten und Tomaten-Basilicum Dressing darüber träufeln.