

# Snapper Carpaccio

mit Zitrus-Chili-Paste



## Zubereitung

**Fisch in dünne Scheiben schneiden:** Snapperfilet enthäuten und schräg in möglichst dünne Scheiben schneiden. Auf Teller arrangieren.

**Zitrus-Chili-Pasta zubereiten:** Chili hacken und in einem Mörser zusammen mit einer grossen Prise Meersalz zerstampfen, bis sie etwas Saft abgeben. Feingeschnittene Zesten von je 1 Zitrone und Orange zugeben und weiter zu einem Püree mörsern.

Saft einer halben Limette und 2 EL Olivenöl «extra vergine» dazugeben und mindestens 3 Stunden ziehen lassen.

**Carpaccio mit Salsa anrichten:** Mit bestem Olivenöl beträufeln und auf jede Fischeibe etwas Zitrus-Chili-Paste darüber löffeln und auch von ihrer Flüssigkeit dazugeben. Mit Fleur de Sel oder Maldon Salzflöcken, den fein gezupften Kräutern, Blüten und dem Sesam bestreuen.

## Zutaten für 4 Personen als Vorspeise

- 500g frisches Red Snapper Filet (zum Rohessen)
- [Olivenöl «extra vergine»](#)
- [Fleur de Sel](#)
- 2 EL frische Kräuter wie Koriander und Schnittlauch, mit Blüten falls gerade Saison
- 1 TL weisser Sesam, geröstet
- 3 EL Zitrus-Chili-Paste

## Zitrus-Chili-Paste

- 5 mittelscharfe grüne und rote Chili
- Zesten von 1 Zitrone und 1 Orange
- Saft einer ½ Limette
- 2 EL Olivenöl «extra vergine»