

## SCHWERTFISCH-CARPACCIO MIT GELBEN DATTELTONATEN UND OLIVEN



### Menù-Zutaten

120 g Datterini gialli semisecchi in olio di semi di girasole (Halbgetrocknete gelbe Datteltomaten in Sonnenblumenöl) - XS1X

35 g Olive taggiasche denocciolate (Taggiasca-Oliven, entsteint) - XL1

550 g Pesce Spada Affumicato (trancio) (Geräucherter Schwertfisch im Stück) - 1X9

Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

### Zutaten

n.B. Pinienkerne

n.B. Petersilie

n.B. Gemischter Salat

150 g Möhren

Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

### Zubereitung

Zuerst den Salat auf den Teller legen. Den in Scheiben geschnittenen Schwertfisch hinzufügen. Mit gelben Datteltomaten, Oliven, Pinienkernen und rosa Pfeffer garnieren. Mit der Möhre und einem Zweig Petersilie dekorieren. Mit einem Schuss Olivenöl verfeinern und servieren.