

## SCHWERTFISCH-CARPACCIO MIT GEMISCHTEM SCHNITTSALAT, MANGO-CHUTNEY MIT ROSA PFEFFER UND FRISCHEN WALDBEEREN - MIT MINZE GARNIERT



**Chef:** Gianluca Galliera

### Zubereitung

Den gemischten Schnittsalat mit Salz, Pfeffer und nativem Olivenöl extra marinieren und in der Tellermitte anrichten. Den Schwertfisch aufschneiden und fischgrätenförmig auf den Salat legen.

Mit Waldfrüchten, nativem Olivenöl extra und dem Mango-Chutney mit rosa Pfeffer garnieren. Mit Kräutern oder frischer Minze bestreuen.

### Menù-Zutaten

90 g (9 Schnitten) Pesce Spada Affumicato (trancio)  
(Geräucherter Schwertfisch im Stück) - 1X9  
n.B. Chutney Mango e Pepe rosa (Mango-Chutney mit rosa Pfeffer) - AY7  
n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC  
n.B. Pepe (Pfeffer) - P3M  
n.B. Sale Iodato (Jodiertes Salz) - P2M

### Zutaten

Gemischter Schnittsalat  
Salz und Pfeffer  
Waldfrüchte  
Frische Minze