



www.gewuerzkarawane.de

Tintenfisch mit Kaviar

Ein Gericht, das durch die Beschränkung auf nur drei Zutaten besticht. Daher ist hier die Schnitttechnik besonders wichtig.

Vorbereitung:

Den Tintenfisch senkrecht halbieren, die Hälften je nach Dicke halbieren oder dritteln. Die einzelnen Stücke sollten nicht dicker als vier Millimeter sein. Danach den so geteilten Fisch in hauchdünne Streifen schneiden. Die Zitronenschale in kleine Rechtecke von circa drei Millimeter Breite und sechs Millimeter Länge schneiden, diese dann in der Mitte einritzen und leicht auseinanderdrücken, so daß sie wie Kiefernadeln aussehen.

Zubereitung und Servieren:

Tintenfisch, Kaviar und Zitrone vermischen und auf vier Schälchen verteilen. Am Tisch eventuell mit Sojasauce nachwürzen.

Zutaten:

- 200 g frischer Tintenfisch, küchenfertig
- Schale einer halben unbehandelten Zitrone
- 2 EL Kaviar
- 2 TL Sojasauce