

# Pfifferlingsalat mit mariniertem Thunfisch und Tomaten- Carpaccio



## Zubereitung Pfifferlingsalat

Die gerüsteten und gewaschenen Pfifferlinge auf ein Steamerblech legen. Leicht salzen und gemäss Garstufen-Angaben dämpfen. Aus dem Garraum nehmen, den Saft weggiessen und die Pilze abtropfen lassen. In eine Schüssel geben und mit Essig, Öl und Schnittlauch mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In kleine Ringe verteilen, leicht andrücken und beiseitestellen.

## Zubereitung Thunfisch

Die Thunfischwürfel salzen und in der Marinade wenden. Beiseitestellen.

## Zubereitung Tomaten-Carpaccio

Die Tomaten fein aufschneiden und fächerartig auf die Teller legen. Mit Öl bepinseln, Salz und Pfefferkörner darüberstreuen.

### Rezept für 4

#### Zutaten Pfifferlingsalat

400 g Pfifferlinge, gerüstet,  
gewaschen  
1 EL Schnittlauch, fein  
geschnitten  
Olivenöl  
Sherry-Essig  
Salz, Pfeffer

#### Zutaten Thunfisch

180 g Thunfisch in  
Würfeln  
1 EL Limonensaft  
2 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer

#### Zutaten Tomaten- Carpaccio

4 Tomaten, klein, fest  
2 EL Olivenöl  
Salz  
Pfefferkörner, grob  
zerstossen



## Anrichten

# Anrichten

Die Pfifferlinge im Ring auf das Tomaten-Carpaccio setzen und den Ring vorsichtig entfernen. Die Thunfischwürfel platzieren. Servieren.

## Garstufe

Mit Vorheizen - Auflage 1

8 Minuten | Dämpfen 100 °C (Pfifferlinge)