



# Sommer-Rezept mit Carne cruda und Thunfisch



## Rezept für 4

### Zutaten Carne cruda

400 g Kalbfleisch  
(Steakstück), von Hand  
gehackt  
2 EL glatte Petersilie, grob  
gehackt  
1 dl Olivenöl  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung Carne cruda

Das von Hand fein gehackte Kalbfleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Olivenöl gut mischen und am Schluss mit der Petersilie vermengen. In runde Ringe (z. B. Serviettenringe oder Espressotassen) abfüllen und beiseitestellen.



## Anrichten

# Zubereitung Thunfisch

Das Thunfischfilet mit Meersalz rundum würzen. Danach im Limonensaft für etwa 1 Stunde unter stetigem Wenden marinieren. Das Thunfischfilet in Sesam panieren und kompakt und grosszügig in Klarsichtfolie einpacken. Einen Tag im Kühlschrank lagern. Vor Gebrauch den Thunfisch in feine Tranchen schneiden.

# Zubereitung Focaccia

Das Mehl mit dem Salz in einer Schüssel mischen und eine Mulde formen. Das Wasser mit der Hefe in die Mulde geben und von der Mitte her zu kneten beginnen. Das Olivenöl begeben und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Die Schüssel zudecken und den Teig aufgehen lassen. Nach 20 Minuten den Teig zusammenschlagen, das heisst, den Teig von aussen in die Mitte drücken und somit die Luft herauspressen. Das Zusammenschlagen dreimal im Abstand von 20 Minuten wiederholen. Den Teig auf ein geöltes Edelstahlblech geben, flach drücken und mit den Fingern Löcher hineindrücken. Drei Esslöffel Olivenöl darüberträufeln und mit Rosmarin und Meersalz bestreuen. Die Focaccia in den vorgeheizten Garraum in Auflage 1 schieben und mit Heissluft 180 °C während 25 Minuten backen. Aus dem Garraum nehmen und mit dem restlichen Olivenöl grosszügig beträufeln. Die Focaccia in 12 cm lange Stücke schneiden und vor dem Servieren toasten.

## Anrichten

Das Carne cruda oben auf den Tellern platzieren. Den Toast quer über den Teller auf das Carne cruda legen.

Fein geschnittene Thunfischtranchen davor platzieren. Nach Belieben garnieren.

# Garstufe Focaccia

Mit Vorheizen – Auflage 1

25 Minuten | Heissluft 180 °C