

Champignon Carpaccio mit Thunfisch Soße

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Kinderleicht und schnell gemacht, passt in so manche Speisenfolge

Zutaten

- 250 g gleichmäßig große, weiße Champignonköpfe
- 60 g guter Thunfisch in Öl, ganze Stücke
- 50 g Mayonnaise, siehe auch Mayonnaise Basis Rezept
- 1/2 kleine, rote Chilischote, fein gewürfelt
- 1 El Murcia Kapern
- Etwas Zitronensaft und Abrieb
- Etwas Olivenöl
- Salz, gemahlener Chili oder weißer Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Den Thunfisch auf einem Küchensieb ablaufen lassen und mit dem Stabmixer pürieren. Die Chiliwürfelchen, die Mayonnaise und etwas Kapernwasser dazu geben, herzhaft salzen und pfeffern.

Schritt2

Die Champignons mit einer kleinen Bürste säubern und in Scheiben schneiden. Einen gekühlten Vorspeisenteller zunächst mittels eines Küchenpinsels dünn mit Olivenöl ausstreichen, darüber etwas Zitronenabrieb, Salz und frisch gemahlene Chili oder Pfeffer geben.

Schritt3

Nunmehr exakt, gleichmäßig, staffelartig die Champignon Scheiben anrichten, damit alles ein schönes Bild ergibt.

Schritt4

Anrichtevorschlag:

Schritt5

Die Thunfisch Soße darüber streichen oder tröpfeln und die Kapern verteilen.

Schritt6

In die Mitte ev. noch einige angemachte Frisée Blättchen oder Rauke setzen, schmecken gut und machen ein schönes buntes Bild.

Schritt7

Dazu schmeckt mir knuspriges Ciabatta Brot oder Baguette.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Tags:** carpaccio, champignons

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/champignon-carpaccio-mit-thunfisch-sosse/>