

Weissfisch-Carpaccio mit Ponzu-Dressing

Gesamtzeit **35 Min.**

ZUTATEN

2 Portion(en)

250 g	Heilbuttfilets
1	rote Zwiebel
3	Radieschen
40 g	Rucola
5	Kirschtomaten
6 EL	<u>Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack</u>
3 EL	Olivenöl

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Heilbutt trockentupfen, Zwiebel abziehen und beides in sehr dünne Scheiben schneiden. Zwiebel unter fließendem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Radieschen und Rucola putzen. Radieschen in dünne Scheiben schneiden, Tomaten waschen und achteln.

Schritt 2

Ponzu mit Öl verrühren. Rucola auf Tellern anrichten, Heilbutt-Scheiben, Zwiebel, Radieschen und Tomaten darüber geben, mit Ponzu-Dressing beträufeln und nach Wunsch mit Kerbel bestreut servieren.