Carpaccio vom Loup de mer in grünem Korianderdressing

1 Loup de mer (Wolfsbarsch)
3 EL Mandelöl oder ein anderes Nussöl
1 EL feingehackte Korianderblätter
1 MS Kreuzkümmel
1 fein gehackte Chilli
1/2 abgeriebene Limone
Saft von 2 Limonen
grober Pfeffer, Salz

Den Fisch waschen, trocken tupfen und filitieren. In dünne Tranchen schneiden und plattieren (am Besten zwischen 2 Gefrierbeuteln vorsichtig plattklopfen) und auf Teller fächern.

Öl mit Limonensaft mixen und die restlichen Zutaten dazugeben.

Die Fischscheiben mit Salz und Pfeffer würzen, die Marinade darauf verteilen und kurz durchziehen lassen.