

## Crostini mit Garnelencreme, Thunfischtartar und Riesengarnelen

### **Zutaten**

8 Scheiben Weißbrot  
4 Riesengarnelen (küchenfertig)  
1 Eiweiß  
Salz  
Pfeffer  
Olivenöl  
200 g Thunfischfleisch  
Salz Pfeffer  
Zitronensaft  
etwas Schnittlauch, gehackt  
12 Garnelen (küchenfertig)  
Salz Pfeffer  
1 Zweig Thymian  
1 Knoblauchzehe in der Schale  
1 Schale Kresse  
1 Salatherz  
8 Schnittlauchhalme

### **Zubereitung**

Für die Crostinis, die Riesengarnelen im Cutter mit dem Eiweiß pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Brotscheiben mit dieser Creme bestreichen und in nicht zu heißem Olivenöl langsam goldbraun braten und im Ofen bei 80 Grad warm halten. Für das Tatar den Thunfisch ganz fein hacken und mit den Gewürzen, Schnittlauch und Zitronensaft würzen. Tatar auf Teller in Ringen verteilen und kalt stellen. Die Garnelen würzen und in einer heißen Pfanne in Olivenöl anbraten. Thymian und Knoblauch dazugeben und ziehen lassen. Thunfischtatar, Crostinis und Garnelen auf Teller legen und mit etwas Kresse, Salatherz und Schnittlauch garnieren.