

קרפצ'יו אגסי אנג'ו עם טרטור סלמון ופיסטוק קלוי

מצרכים (2 מנות):

2 אגסי אנג'ו אדומים בשלים, פרוסים לפרוסות דקות, כמעט שקופות
מיץ לימון

לטרטר סלמון

150 גר' פילה סלמון, נקי מעור ועצמות, קצוץ לקוביות קטנות
שלוש כפות שמן זית איכותי
מעט פלפל צ'ילי אדום, קצוץ דק ללא הזרעים
מלח ופלפל שחור גרוס טרי לפי הטעם
כף פיסטוק קלוי, קצוץ גס

מיץ וקליפה מגורדת מחצי לימון
עלים משני גבעולי טרגון
עלים מופרדים מכמה גבעולי נענע

אופן ההכנה:	
1. פורסים את האגס לפרוסות דקות ומניחים על צלחת שטוחה גדולה (זוגית), מטפטים מעט מיץ לימון כדי למנוע השחרה.	צלחת הגשה זוגית (גודל 20) מזכוכית, רצוי כהה. מנדולינה
2. מכינים את טרטור הסלמון: מערבבים בקערה קטנה את קוביות הדג, הצ'ילי, כף שמן זית, כף מיץ לימון, מעט קליפת לימון מגורדת, מלח ומעט פלפל. מוסיפים את הפיסטוקים, טועמים ומתקנים לפי הצורך.	קערת ערבוב לטרטר
3. חותכים דק את הטרגון, הנענע מיץ לימון ושמן זית, מתבלים במעט פלפל ומלח.	
4. מרכיבים את המנה: מברישים את קרפצ'יו האגס על הצלחת עם המשרה שבמכתש. מניחים את טרטור האגס במרכז הצלחת בצורה אסתטית. מעל הטרטר זורים פיסטוק קצוץ ומגישים.	צלחת מלבנית כהה ופורמה מלבנית תואמת.