Carpaccio lachsrosa

Beim Carpaccio lachsrosa wird die italienische Spezialität einmal ohne Fleisch zubereitet. Ein tolles Rezept mit köstlicher Honig-Pfeffer-Marinade.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

500 g	Lachsforellenfilets
1 Prise	Meersalz
1 Prise	Pfeffer
2 Blätter	Salat
1 Prise	Dille
1 EL	Balsamicoessig
3 EL	Olivenöl
1 Prise	Zucker

Für die Pfeffermarinade

1 TL	Honig
6 cl	Olivenöl
4 cl	Balsamicoessig
1 Stk.	Zitrone (den Saft davon)
1 Prise	Staubzucker
1 Prise	Salz
2 EL	Pfeffer (rosa)
0.5 TL	Pfeffer (weiß)

Zubereitung

1. Zuerst den Blattsalat für das **Carpaccio lachsrosa** waschen, putzen, schneiden und trocknen. Anschließend die Pfeffermarinade zubereiten: Olivenöl, Honig, Zitronensaft, Balsamicoessig, Salz und Staubzucker in eine Schale geben. Gründlich verrühren. Weißen Pfeffer mahlen und zur Marinade geben. Den Rosa Pfeffer („Weihnachtsbeeren“) fein hacken und ebenfalls einrühren. Die Kräuter fein hacken. Das Dressing aus Balsamicoessig, Olivenöl, Pfeffer, Salz und Zucker anrühren.

2. Den Blattsalat in eine Schüssel geben, mit Kräutern und Dressing mischen und durchziehen lassen. Einige Kräuter für die Dekoration zur Seite stellen. Die vorbereitete Pfeffermarinade auf die Teller streichen. Das Filet sorgfältig auf Gräten untersuchen und diese gegebenenfalls entfernen. Mit einem sehr scharfen Messer in feine Scheiben schneiden.

3. Die Lachsforellenfilets auf den vorbereiteten Tellern anrichten, mit Meersalz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Den Salat auf den Tellern verteilen. Alles mit gehackten Kräutern garnieren.

Tipp

Die Frische des Lachsforellenfilets entscheidet über die Qualität und den Geschmack des Carpaccio lachsrosa. Dazu passt frisches oder geröstetes Weißbrot.