

# Lachs-Carpaccio mit Rucola und Parmesan

Dieses leichte Rezept für eine feine Vorspeise ist schnell gemacht und überzeugt jeden Gast: Lachs-Carpaccio mit Rucola und Parmesan.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 20 min



## Zutaten

450 g	Lachsfilet
1 Stk.	Zitrone
4 EL	Olivenöl
1 Prise	<a href="#">Zucker</a>
1 Prise	Meersalz
1 EL	Pfefferkörner (grüne)
0.5 Bündel	<a href="#">Rucola</a>
30 g	<a href="#">Parmesan</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
6 Stk.	Cocktailltomaten

## Zubereitung

1. Für das Lachs-Carpaccio mit Rucola und Parmesan zu Beginn das Lachsfilet unter fließendem Wasser kalt abwaschen und vorsichtig trockentupfen. Anschließend in sehr feine Scheiben schneiden und diese auf den Tellern anrichten. Den Rucola putzen, bei Bedarf harte Blattstiele einkürzen, gründlich waschen und trocknen.
2. Nun das Dressing zubereiten: Den Saft einer Zitrone in eine Schale füllen. Grünen Pfeffer, Olivenöl, Salz und eine Prise Zucker zufügen. Die Marinade gründlich verrühren und über den Lachsscheiben verteilen. Mit Pfeffer aus der Mühle würzen. Die Rucolablätter über dem Lachs anrichten.
3. Parmesan frisch hobeln und auf dem Carpaccio verteilen. Die Cocktailltomaten waschen, trocknen, vierteln und über das Carpaccio streuen. Gleich servieren.

## Tipp

Das Lachs-Carpaccio mit Rucola und Parmesan kann man zusätzlich mit Limetten- oder Zitronenspalten garnieren.