

# Lachs-Carpaccio

Ein leckeres Lachs-Carpaccio ist nicht nur eine tolle Vorspeise. Mit diesem Rezept zaubert man ein Highlight auf jedes Buffet, das nicht nur optisch ein absoluter Hingucker ist.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Ruhezeit:** 3,0 h

**Gesamtzeit:** 3,5 h



## Zutaten

	750 g	<a href="#">Lachs</a>
	2 Stk.	Zitronen
	2 EL	Dille
	2 Stk.	Schalotten
	2 TL	<a href="#">Zucker</a>
	2 EL	Olivenöl
	1 EL	<a href="#">Kapern</a>
	Nach Belieben	Blattsalat
	Nach Belieben	<a href="#">Schwarzbrot</a>

## Zubereitung

1. Für das Lachs-Carpaccio als Erstes das Lachsfilet unter fließendem Wasser abwaschen und mit Küchentuch trocken tupfen. Dann in Frischhaltefolie wickeln und das Ganze für mindestens eine Stunde in den Gefrierschrank geben. Den gefrorenen Fisch kann man besser dünn schneiden, ohne dass er ausfranst.
2. In dieser Wartezeit von der Hälfte der Zitronen die Schale abreiben und alle danach ausdrücken. Den Dill unter kaltem Wasser abspülen und fein hacken. Die Schalotten abziehen und in kleine Würfelchen schneiden. In einer kleinen Schüssel nun Zitronensaft, Dill, Schalotten, Zucker und Meersalz miteinander vermischen und vorsichtig Olivenöl einfließen lassen. Das Ganze gut miteinander vermengen.
3. Nach der Gefrierzeit den Lachs auf ein großes Schneidebrett legen und diagonal so dünne Scheiben wie möglich abschneiden. Auf einer großen Servierplatte diese dekorativ anrichten

und zum Schluss löffelweise die Sauce darüberträufeln.

4. Wenn die einzelnen Lachsscheiben überlappen, dann immer dazwischen Sauce geben und dann erst weiterschichten. Nun das Ganze mit einer Frischhaltefolie abdecken und für mindestens 2 Stunden, am besten jedoch über Nacht kühl stellen.
5. Zum Servieren dekorativ Dill oder Kapern darüber geben, genauso wie dünne Salatblätter.

## **Tipp**

Das Lachs-Carpaccio schmeckt am besten mit frischem Zwiebelbaguette. Wer gerne Sahne- Meerrettich dazu mag, stellt diesen einfach dazu. Tolles Gericht zum Vorbereiten, das wirklich jeden Lachsliebhaber überzeugen wird.