Lachs Carpaccio

Das Lachs Carpaccio ist eine besonders feine und leicht bekömmliche Vorspeise. Ein tolles Fisch Rezept für besondere Anlässe.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

600 g	Lachsfilet (sehr frisch)
2 Stk.	Zitronen
4 EL	Olivenöl extra vergine
1 Prise	Zucker
	Meersalz
1 EL	eingelegte Pfefferkörner
	Rucola
30 g	Parmesan
	Pfeffer

Zubereitung

1. Um das **Lachs Carpaccio** zuzubereiten benötigt man frische Lachsfilets in sehr guter Qualität. Die Lachsfilets unter kaltem Wasser abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. In dünne Scheiben schneiden und auf Tellern anrichten.

2. Eine Zitrone auspressen mit Olivenöl, Zucker, Salz und Pfefferkörner vermischen und verrühren.

3. Den Parmesan hobeln, Rucola waschen und abtrocknen.

4. Das Dressing über den angerichteten Lachs träufeln und mit Pfeffer abschmecken. Mit Rucola, gehobelten Parmesan und Zitronenscheiben von der zweiten Zitrone garnieren. Sofort servieren und genießen.

Tipp

Zum Lachs Carpaccio, Weißbrot und Kren-Schlagobers Sauce reichen.