

# Räucherlachs Carpaccio

Das Räucherlachs Carpaccio ist eine tolle Vorspeise. Das köstliche und bekömmliche Rezept schmeckt aber auch als Jause oder Hauptspeise.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 25 min



## Zutaten

|               |                                                  |
|---------------|--------------------------------------------------|
| 500 g         | Räucherlachs (im Ganzen, oder in Scheiben)       |
| 100 g         | <a href="#">Parmesan</a>                         |
| 6 EL          | Olivenöl                                         |
| 2 EL          | Frischen Zitronensaft                            |
| 1 EL          | Balsamico Bianco                                 |
|               | <a href="#">Salz und Pfeffer</a> (aus der Mühle) |
| Nach Belieben | Vogerlsalat (für die Garnitur)                   |
| Nach Belieben | Cocktailtomaten (für die Garnitur)               |

## Zubereitung

1. Für das **Räucherlachs Carpaccio** das Lachsfilet schräg mit einem scharfen Messer in dünne Scheiben schneiden. Den Parmesan grob hobeln.
2. Den Lachs auf einem Teller oder Platte anrichten, Parmesan darüber hobeln. Mit Olivenöl, Balsamico Essig und Zitronensaft beträufeln, abschließend mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Für die Dekoration je nach Belieben Vogerlsalat, Cocktailtomaten und Petersilie verwenden.

## Tipp

Zum Räucherlachs Carpaccio frisches Baguette reichen.