



Lachs-Carpaccio

Zubereitung

Das Lachsfilet in Frischhaltefolie einpacken und im Kühl-Fach ca. 20 min. anfrieren lassen. Salatsauce zubereiten: mit Zucker, Senf, Öl, Essig, Saft einer Zitrone, Wein, Knoblauch, Salz und Pfeffer. Den angefrorenen Lachs mit einem sehr scharfen Messer oder einer Aufschnittmaschine in hauchdünne Scheiben schneiden und auf Tellern anrichten. Mit der 2. Zitrone bestreichen, mit Pfeffer und Salz würzen. Lachs mit etwas Salatsauce bestreichen. Parmesan hobeln die Frühlingszwiebeln schneiden und beides darüber streuen. Den Rucola waschen, garnieren, nochmals mit Parmesan bestreuen, die restliche Salatsauce darüber leeren. Mit Brot servieren!

Dieses Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Carmen Bitschna.

Zutaten

500 g Lachsfilet
Saft von 2 Bio-Zitronen
Weißwein
Öl, Essig, Senf
1 Knoblauchzehe
etwas Zucker, Pfeffer
Rucola-Salat
Salz, schwarzer Pfeffer
2 Frühlingszwiebeln
Parmesan
Brot