

Rezept

Lachs-Carpaccio mit Fenchel und Erdbeeren

Ein Rezept von Lachs-Carpaccio mit Fenchel und Erdbeeren, am 23.04.2024

Zutaten

2 Fenchelknollen	200 g Lachsfilet ohne Haut und Gräten (in Sashimi-Qualität)
10 Erdbeeren (schön reif und rot)	1 kleines Bund Schnittlauch
2 Bio-Zitronen	1 EL Olivenöl
Meersalz	Pfeffer
6 Eiswürfel für ein Eiswasserbad	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

Zubereitung

1. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Eine Schüssel mit eiskaltem Wasser bereitstellen. Fenchelknollen halbieren, waschen, putzen und den festen Strunk entfernen. Die Fenchelhälften im kochenden Wasser 2 Min. blanchieren, im eiskalten Wasser abschrecken und beiseitestellen.
2. Das Lachsfilet längs in dünne Scheiben schneiden. Ein Küchenbrett mit Klarsichtfolie auslegen und die Lachsscheiben, ohne dass sie überlappen, drauflegen. Über die Lachsscheiben wieder eine Klarsichtfolie spannen und den Lachs nun vorsichtig mit einem Fleischklopfer oder der Unterseite einer kleiner Pfanne plattieren. Auf diese Weise mit allen Lachsscheiben verfahren und diese dann in den Kühlschrank stellen.
3. Die Erdbeeren waschen, entkelchen und in hauchfeine Scheiben schneiden. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Ringe schneiden. 1 Zitrone halbieren, auspressen und aus dem Saft mit Olivenöl, etwas Salz und Pfeffer eine Marinade herstellen.
4. Den Fenchel längs in feine Streifen schneiden. Den Lachs überlappend auf zwei Tellern auslegen, die Fenchelstreifen und die Erdbeerscheiben darauf verteilen.
5. Die zweite Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale abreiben und den Zitronenabrieb über dem Lachs verteilen. Dann den Schnittlauch und die Marinade darübergerben und das Ganze vor dem Servieren ein paar Minuten durchziehen lassen.