

Rezept

Lachscarpaccio mariniert mit Zitronenvinaigrette

Ein Rezept von Lachscarpaccio mariniert mit Zitronenvinaigrette, am 19.04.2024

Zutaten

500 g Lachsfilet	Saft von 2 Bio-Zitronen
3 EL kaltgepresstes Olivenöl	schwarzer gestoßener Pfeffer
100 g Rucolasalat	1 TL Aceto balsamico
Salz	schwarzer Pfeffer
2 Frühlingszwiebeln	1 Bund Dill
Meersalz (z. B. Fleur de sel)	2 EL Kapern, nach Geschmack

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Das Lachsfilet in Frischhaltefolie einpacken und im Kühlfach ca. 15 Min. anfrieren lassen. Inzwischen den Zitronensaft mit 2 EL Olivenöl mischen und mit dem gestoßenen Pfeffer würzen. Den Rucolasalat waschen, verlesen und trockenschleudern.
2. In der Salatschüssel aus dem restlichen Olivenöl, Aceto balsamico, Salz und Pfeffer eine Salatsauce zubereiten. Erst kurz vor dem Servieren den Rucolasalat darin anmachen.
3. Die Frühlingszwiebeln putzen, gründlich waschen und in feine Ringe schneiden. Den Dill waschen, trockenschütteln und fein schneiden.
4. Den angefrorenen Lachs mit einem sehr scharfen Messer oder einer Aufschnittmaschine in hauchdünne Scheiben schneiden und auf Tellern anrichten. Mit der Zitronen-Olivenöl-Marinade bestreichen und mit Pfeffer und grobem Meersalz würzen.
5. Die Frühlingszwiebelringe und den Dill großzügig auf dem Lachscarpaccio verteilen. Die Kapern nach Geschmack darüberstreuen. Den Rucola mit der Salatsauce vermengen und dazuservieren.