

Rezept

Lammcarpaccio mit Salsa Verde

Ein Rezept von Lammcarpaccio mit Salsa Verde, am 19.04.2024

Zutaten

- | | |
|---------------------------------|--------------------------------------|
| 1 Lammlachs (etwa 250 g) | 1 Bund glatte Petersilie |
| 3 Stängel Estragon | 1 Bund Schnittlauch |
| 1 kleine Knoblauchzehe | 2 EL kalt gepresstes Olivenöl |
| 1 Bio-Zitrone | Salz |
| schwarzer Pfeffer | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 125 kcal

Zubereitung

1. Den Lammlachs gut in Frischhaltefolie einwickeln und etwa 30 Min. im Tiefkühlfach anfrieren lassen.

2. Inzwischen die Kräuter abbrausen und trocken schütteln, die Petersilien- und Estragonblättchen von den Stängeln zupfen. Kräuter nach Belieben mit dem Messer ganz fein hacken oder nur grob schneiden und dann mit dem Mörser fein zerstoßen. Alternativ einen elektrischen Blitzhacker verwenden.

3. Knoblauch schälen, fein hacken und mit dem Olivenöl unter die Kräuter rühren. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben und ebenfalls unter die Salsa verde rühren. Den Saft der Zitrone auspressen.

4. Das angefrorene Lammfleisch mit einem sehr scharfen, langen, schmalen Messer quer in möglichst dünne Scheiben schneiden. Das Fleisch mit dem Zitronensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

5. Anrichten: Die Lammlachsscheiben auf vier großen Tellern oder einer Platte leicht überlappend auslegen, dabei rundherum einen kleinen Rand frei lassen. Die Salsa verde auf dem Fleisch verteilen.