Rezept

Low Carb Lachs-Carpaccio

Ein Rezept von Low Carb Lachs-Carpaccio, am 03.06.2025

Zutaten

50 g	saure Sahne
1 TL	körniger Senf
	Salz
6	Radieschen
½ EL	Rotweinessig
4 Scheiben	Räucherlachs
½ Beet	Gartenkresse
½ EL	Limettensaft
1 TL	Kapern
	Pfeffer
50 g	Blattsalat-Mix (küchenfertig und gewaschen)
½ EL	Öl (z. B. Rapsöl)
2 TL	Lachs- oder Forellenkaviar

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 185 kcal

Zubereitung

1. Für das Dressing saure Sahne, Limettensaft, Senf und Kapern verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen, dabei leicht süßen.

2. Radieschen waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden. Blattsalat in eine Schüssel geben, mit Essig und Öl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen, locker vermischen.

3. Jeweils 2 Lachsscheiben im Abstand von ca. 5 cm auf einen Teller legen. Die Radieschenscheiben darauf und daneben verteilen. Den Blattsalat in der Mitte anrichten.

4. Das Dressing rund um den Salat träufeln. Kaviar in kleinen Portionen auf dem Dressing verteilen. Die Kresse mit der Küchenschere vom Beet abschneiden und rundherum verteilen.