

## Rezept

# Rettich-Carpaccio mit Räucherlachs

Ein Rezept von Rettich-Carpaccio mit Räucherlachs, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>150 g</b> Rettich	<b>100 g</b> geräucherter Lachs
<b>1 Handvoll</b> Rucola	<b>2 EL</b> Olivenöl
<b>2 EL</b> Zitronensaft	Salz
Pfeffer	<b>40 g</b> Parmesan (am Stück)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 325 kcal, 26 g F, 22 g EW, 2 g KH

## Zubereitung

1. Rettich putzen, schälen und in dünne Scheiben hobeln. Die Scheiben einander überlappend auf einer Platte auslegen.

---

2. Den Lachs in Streifen schneiden. Den Rucola verlesen, waschen und trocken schleudern, dann von groben Stielen befreien und etwas kleiner schneiden. Beides mischen und auf den Rettich geben.

---

3. Das Olivenöl mit dem Zitronensaft sowie mit Salz und Pfeffer kräftig verquirlen und abschmecken, über die anderen Zutaten träufeln. Den Parmesan darüber hobeln.