

# Carpaccio vom Lachs mit Rucola

## Carpaccio di salmone



### Zutaten für zwei Personen:

Sehr frischer Lachs  
(Sushi-Qualität)

2 Zitronen

Olivenöl

Pfeffer aus der Mühle

Parmesan am Stück (optional)

Rucolasalat im Bund

### Besondere Hilfsmittel:

Aufschnittmaschine

1. Lachs waschen, trocknen und entgräten. In einem Gefrierbeutel ins das Eisfach geben.

2. Nach ein paar Stunden den gefrorenen Lachs mit der Aufschnittmaschine hauchdünn schneiden.

3. Die gefrorenen Scheiben auf den Portionstellern nur ganz kurz antauen lassen. Eventuell austretendes Wasser mit Küchentuch vorsichtig entfernen.

4. Lachscarpaccio mit Zitronensaft beträufeln, leicht pfeffern und mit je 1 TL Olivenöl beträufeln.

### Rucola:

1. Rucola gut waschen und trocknen. Eventuell vorher 30 min wässern, um die Bitterstoffe zu reduzieren.

2. Getrennt anrichten, erst bei Tisch anmachen:

- 2 Zitronenhälften bereitstellen
- Pfeffer aus der Mühle
- Olivenöl zum selber nehmen aus dem Schälchen oder dem Spender
- Salz aus der Mühle: nur wer unbedingt will

3. Alternativ Rucola in einer Mischung aus Zitronensaft und Olivenöl wenden und auf den Tellern anrichten. Anschließend leicht pfeffern.

### Hinweise:

Statt Zitronen kann man auch Limetten nehmen, das ergibt eine besondere Geschmacksnote.

Parmesan am Stück und eine Reibe am Tisch bereitstellen, dann kann das Ganze noch mit Parmesanflocken verfeinert werden.

### Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 24 h, Vorspeisen, Fisch, Lachs, italienisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 11.01.2023