

Räucherlachs mit Fenchelcarpaccio

Saumon fumé au fenouil



Zutaten für 3-4 Personen:

100-150 g Räucherlachs
1 mittelgroßer Fenchel
300-400 ml Gemüsebrühe
2-3 EL Balsamico bianco
1 EL Olivenöl

1. Fenchel putzen, zerschneiden und dann mit einem Gemüsehobel in sehr feine Scheiben schneiden.
2. In einer leichten Gemüsebrühe kurz blanchieren.
3. Fenchel abtropfen lassen und mit 3 EL weißem Balsamico-Essig und 1 EL Olivenöl etwa 30 Minuten marinieren.
4. Fenchelcarpaccio und Räucherlachs auf dem Portionstellern arrangieren.

Hinweise:

Je kürzer man den Fenchel blanchiert, umso intensiver bleibt der Fenchelgeschmack. Bei 5 Minuten köcheln ist der Fenchel schon sehr mild.

Das Bild zeigt das Original von Traiteur Monsieur Berio in Saint-Tropez, 2003.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 45 min, Vorspeisen, Fisch, Räucherlachs, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 18.01.2023