

Lachscarpaccio mit Limettenrahm



Zutaten für vier Personen:

Lachs in Sushi-Qualität

Olivenöl

Chilisalz

unbehandelte Limetten

Dill für die Garnitur

Limettenrahm:

100 g Crème fraîche

4 EL Sahne

1 TL Olivenöl

Chilisalz

Salz, Pfeffer aus der Mühle

eine Prise Zucker

Limettenabrieb von 1/2 Limette

Limettensaft von 1/2 Limette

Besondere Hilfsmittel:

Tülle mit schmalem Loch

1. Portionsteller sehr dünn mit Olivenöl einstreichen. Mit Chilisalz bestreuen und mit etwas Limettensaft beträufeln.

2. Dünn geschnittene Scheiben vom Lachs auflegen.

3. Leicht mit Olivenöl bestreichen, Chilisalz darüber geben und wieder mit Limettensaft beträufeln.

4. Limettenrahm mischen, in eine Spritztülle geben und das Carpaccio mit einem Muster verzieren.

5. Mit etwas Dill verzieren.

Hinweise:

Rezeptanregung für den Limettenrahm: Alfons Schuhbeck, BR3 TV, Februar 2019.

Wir gefrieren den Lachs und schneiden ihn mit der Aufschnittmaschine, trocken austretendes Wasser mit Küchentüchern.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Vorspeisen, Fisch, Lachs, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 23.01.2023