

ZWEIERLEI VOM LACHS: CARPACCIO UND TARTAR

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNG CARPACCIO

Ingwer und Meerrettich fein reiben.
Alle Gewürze vermengen, in einen Mixer geben und grob durchmischen.
Diese nun mit Salz und Zucker mischen.

Nun den Lachs rundum damit einreiben und im Kühlschrank
je nach Dicke 40-60 Minuten beizen.
Dann die Beize abwaschen und Lachs dünn auftranchieren.

Anrichten und mit Olivenöl beträufeln. Zitronenzesten darüber reiben. Mit
Balsamico-Perlen, frittierten Kapern und Microgreens (oder Dill) ausgarnieren
und Parmesan darüber hobeln.

EINKAUFSLISTE

ZUTATEN CARPACCIO

- 1 STÜCK INGWER, BAUMNUSSGRÖSSE
- 1 STÜCK MEERRETTICH, BAUMNUSSGRÖSSE
- 1 TL DILL, GEHACKT
- KRÄUTER NACH WAHL
- ZESTEN VON 1 ZITRONE
- 1 TL KORIANDERKÖRNER
- 1 TL PFEFFERKÖRNER
- 1 TL ROSA PFEFFER
- 1 TL SENFSAAT
- 1 TL FERMENTIERTER PFEFFER (OPTIONAL)
- 1 KNOBLAUCHZEHE
- 2 EL SALZ
- 1 EL ZUCKER

- 500 G LACHS
- OLIVENÖL ZUM BETRÄUFELN
- 1 ORANGE, NUR ABRIEB
- BALSAMICO-PERLEN, ZUM GARNIEREN
- MICROGREENS (ODER DILL), ZUM GARNIEREN
- FRITTIERTE KAPERN, ZUM GARNIEREN
- PARMESAN, ZUM HOBELN



LACHSTARTAR

ZUBEREITUNG TARTAR

Die Schalotten und den Schnittlauch fein hacken, den Lachs in kleine Würfel schneiden und alles mischen.

Die Limettenzesten, das Olivenöl und den Sauerrahm unterrühren.
Mit Pfeffer aus der Mühle, ein paar Tropfen Worcestersauce und Tabasco abschmecken. Eventuell nachsalzen.



EINKAUFLISTE

ZUTATEN TARTAR

300 G LACHS, GERÄUCHERT

1 SCHALOTTE

3 EL SCHNITTLAUCH

100 G SAUERRAHM

WENIG LIMETTENZESTEN

2-3 EL OLIVENÖL

WORCHESTERSAUCE

TABASCO

PUMPERNICKEL-SCHEIBEN, ZUM SERVIEREN (OPTIONAL)

POWERED BY:

