Lachscarpaccio mit Zitronenpfeffer, Schnittlauch und Olivenöl

Zutaten für eine Platte:

150-200 g sehr frischer Lachs (Sushi-Qualität)

3 Zitronen

Zitronenpfeffer

2-3 EL fein geschnittene Schnittlauchröllchen

1-2 EL Olivenöl

1. Haut und braune Stellen vom Lachs wegschneiden. Sorgfältig auf Gräten untersuchen. Geputzten Lachs 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 die Servierplatte geben und ganz kurz antauen lassen. Eventuell austretendes Wasser mit Küchentuch vorsichtig entfernen. Lachscarpaccio wieder im 0° Fach des Kühlschranks kalt stellen.

4. Kurz vor dem Servieren das Lachscarpaccio mit 2-3 EL Zitronensaft beträufeln, mit Zitronenpfeffer würzen. mit Olivenöl besprenkeln und mit Schnittlauchröllchen bestreuen. Mit Zitronenspalten garnieren.

Hinweise:

Rezept für den Zitronenpfeffer siehe Grundrezepte.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 24 h, Partygerichte, kaltes Buffet, Vorspeisen, Fisch, Lachs, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 19.01.2023

© 2023 Walter Reithmayer, München