

LACHS-CARPACCIO

Zutaten
(für 4 Portionen)
250 g Räucherlachs
20 g Parmesan, gehobelt
50 g Rucola
1 EL grüner Pfeffer, eingelegt
Zitronenscheiben zum Garnieren
Dressing:
Saft einer Zitrone
3 EL Albaöl/Albaöl Olive
Salz, Pfeffer
1 TL Honig

Zubereitung
Aus Zitronensaft, Albaöl und Honig ein leicht cremiges Dressing rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Räucherlachs auf einer Platte anrichten, mit der Marinade beträufeln und mit Pfefferbeeren bestreuen. Gekühlt kurz ziehen lassen.
Vor dem Servieren mit Parmesan bestreuen und mit Zitronenscheiben und Rucola garnieren

Tipp
Alternativ kann auch frisches Lachsfilet, hauchdünn geschnitten, verwendet werden. Dafür den Lachs etwas anfrieren, denn dann lässt er sich besser schneiden.

Albaöl® Olive

Sie bevorzugen milden Olivengeschmack statt einer feinen Butternote? Dann verwenden Sie für dieses Rezept einfach Albaöl Olive.

Nährwertinformation für eine Portion:
234 kcal | 18 g Fett | 15 g Eiweiß | 3 g Kohlenhydrate | 43 mg Cholesterin

Albaöl®