

Lachscarpaccio mit Zitronenpfeffer und Rucola



Zutaten für eine Platte:

250-350 g sehr frisches Lachsfilet (Sushi-Qualität)

3-4 Zitronen

Zitronenpfeffer

1/2 Bund Rucola

2-4 EL Olivenöl

Parmesan am Stück

Besondere Hilfsmittel:

Robuste elektrische Aufschnittmaschine

1. Am Vortag Lachsfilet sehr sorgfältig enthäuten, entgräten, waschen und mit Küchentüchern soweit wie möglich trocknen. In einen Gefrierbeutel geben, wenn möglich vakuumieren. Dann über Nacht tiefgefrieren.

2. Servierplatte im 0° Fach gut vorkühlen.

3. Mit der Aufschnittmaschine das Filet im gefrorenen Zustand möglichst dünn schneiden und überlappend auf der Servierplatte auslegen.

4. Die mit dem Carpaccio belegte Servierplatte sofort wieder in den Kühlschrank geben.

5. Erst ganz kurz vor dem Servieren das Carpaccio mit Zitronensaft beträufeln, mit Zitronenpfeffer und normalem Pfeffer bestreuen, mit Olivenöl besprenkeln.

6. Den gewaschenen Rucola gefällig anrichten, mit Zitronensaft benetzen, pfeffern und mit Olivenöl beträufeln.

7. Mit einer Küchenraspel vom Parmesan Späne abnehmen und auf das Carpaccio streuen. Oder mit einem Sparschäler Flocken abnehmen.

8. Nach Belieben noch mit Zitronenspalten und schwarzen Oliven garnieren.

Hinweise:

Braune Stellen im Filet wegschneiden und nicht servieren.

Bei einem Buffet darauf achten, dass das Carpaccio nach dem Servieren nicht zu lange stehen bleibt. Unserer Erfahrung nach ist es aber immer sehr beliebt und schnell aus.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 24 h, Partygerichte, kaltes Buffet, Fisch, Lachs, italienisch

Rezept und Foto: Walter Stand 19.01.2023