

Räucherlachs auf Tomatencarpaccio, mit gebratenem Mozzarella



Zutaten für 2 Personen:

100-120 g Räucherlachs

1 Mozzarella

1/2 EL Olivenöl

2-4 TL Kapern

Tomatencarpaccio:

1-2 Fleischtomaten

Salz, Pfeffer aus der Mühle

2 EL italienischer Rotweinessig

2 knappe EL Olivenöl

1. Tomaten in möglichst feine Scheiben schneiden. Überlappend auf Speisetellern anrichten. Salzen und pfeffern, mit Essig und Öl beträufeln.

2. Lachs gefällig auf dem Carpaccio anrichten.

3. Mozzarella quer halbieren und die Hälften in einer beschichteten Pfanne in etwas Olivenöl braten, bis er zu zerlaufen anfängt.

4. Gebratene Mozzarellahälften mittig auf den Portionstellern verteilen, alles nach Geschmack mit Kapern bestreuen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 15 min, Vorspeisen, Fisch, Räucherlachs, mediterran

Rezept und Foto: Walter
Stand 23.01.2023