

# Rezept                    Carpaccio                    vom Wildlachs

## Zutaten:

300 g schottisches Filet vom Wildlachs  
4 TL Olivenöl (verginen oder kaltgepresst)  
2 TL frisch gepressten Zitronensaft (von 1 Bio-Zitrone)  
4 Zweige Dill (Garnitur)  
frischgemahlene Meersalz

## Zubereitung:

Den Fisch für ca. 30 Minuten in eine Gefriere geben.  
Den Saft von einer Zitrone auspressen und durch ein Feinsieb filtern.

Den Dill waschen, alles Unschöne entfernen und durch Ausschlagen trocknen..

Fisch mit einer Aufschneidmaschine sehr dünn aufschneiden.

Fisch auf den Tellern fächerartig positionieren.

Salzen, mit Zitronensaft säuern und mit je einem Teelöffel Öl beträufeln.

25 Minuten durchziehen lassen.

Mit je einem Zweig Dill ausgarnieren.).

[Zurück zu den Fischrezepten](#)

[Zurück zu den Vorspeisen](#)