

Rezept Jakobsmuschel-Lachs-Carpaccio

Zutaten:

2 Jakobsmuscheln
200 g schottisches Filet vom Wildlachs
4 TL Olivenöl (vergine oder kaltgepresst)
1 TL frisch geriebener Meerrettich
4 Zweige Dill (Garnitur)
frischgemahlenes Meersalz

Zubereitung:

Fisch und Jakobsmuscheln für ca. 30 Minuten in eine Gefriere geben.

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

Fisch und Jakobsmuscheln mit einer Aufschneidemaschine sehr dünn aufschneiden.

Fisch und Jakobsmuscheln auf den Tellern fächerartig positionieren.

Salzen und mit je einem Teelöffel Öl beträufeln.

25 Minuten durchziehen lassen.

Den Meerrettich putzen und mit einer Küchenreibe reiben.

Auf jeden Teller wenige Streifchen Meerrettich verteilen.

Mit je einem Zweig Dill ausgarnieren.

Zurück zu den Fischrezepten

Zurück zu den Vorspeisen

