

Warmes Lachs-Carpaccio mit Zitrone und Olivenöl

(Rezept für 6 Personen)

Zutaten:

500 g	Lachsfilet, ohne Haut und ohne graue Fettschicht
50 g	Olivenöl
	Fleur de Sel
1/2	Bio-Zitrone, nur den Saft und je nach Geschmack, etwas von der Schale

Salate und Kräuter je nach Angebot

1 EL	Olivenöl
1 EL	weisser Aceto Balsamico
	Fleur de Sel
	Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Den Lachs in 5 bis 7 mm dicke Tranchen schneiden und auf Teller legen.

Mit Olivenöl bepinseln und würzen.

Für 30 Sekunden in den Ofen schieben (Starke Oberhitze, Salamander).

Mit etwas Zitronensaft beträufeln und sofort servieren.

Die Salate mit Essig und Öl anmachen und abschmecken. um den Lachs anordnen oder à part servieren.

Tipp:

Herrlich passt dazu frisches knuspriges Baguette oder grilliertes Bauernbrot

Geht auch mit Zander, Saibling, Seeforelle oder Meerfischen wie Tuna, Steinbutt oder Seeteufel!

...Champagner dazu ist auch nicht ohne.....