

Lauwarmes Lachs-Carpaccio

Für 2 Personen

150 g Lachsfilet, ohne Haut	150 g Räucherlachs, in Scheiben	1 Kartoffel, groß, fest
1 Birne	1 Limette, unbehandelt	0,5 Radicchio
2 EL Honig, flüssig	50 ml Schlagsahne	0,5 Bund Schnittlauch
1,5 TL Senf	Olivenöl	Pfeffer, schwarz
Salz		

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffel schälen und in Würfel schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Kartoffel goldbraun anbraten. Die Birne vierteln, entkernen und würfeln. Zu den Kartoffelwürfeln geben und circa zwei Minuten garen. Das Lachsfilet waschen, trocken tupfen und in dünne Scheiben schneiden. Mit dem Räucherlachs abwechselnd auf einem Backblech schichten. Die Limette aufschneiden und auspressen. Den Saft zusammen mit drei Esslöffeln Olivenöl, Honig und dem Senf verrühren und über den Lachs geben. Das Ganze in den Ofen geben und kurz erwärmen. Den Radicchio vom Strunk befreien und in feine Streifen schneiden. Anschließend waschen und trocken schleudern und kurz mit den Kartoffelwürfeln und den Birnen anbraten. Die Sahne aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Schnittlauch fein schneiden und in die Sahne geben. Die Kartoffel-Birnen-Radicchio Mischung und die Schnittlauchsahne über den Lachs geben und anrichten.

Said Bourechem am 02. März 2010