

Carpaccio vom schottischen Räucher-Lachs, Senf-Zabaione

Für zwei Personen

300 g Räucher-Lachs, schottisch	100 g Parmesan	0,5 Kopf Eisbergsalat
0,5 Kopf Radicchio	1 Bund Rucola	1 Bund glatte Petersilie
2 Eier	1 EL grobkörniger Senf	3 EL trockener Weißwein
2 EL Fischfond	30 g Butter, zimmerwarm	100 ml Balsamico-Essig
Salz, weißer Pfeffer		

In einem Topf Wasser zum Kochen bringen. Den Räucherlachs in hauchdünne Streifen schneiden und auf einen Teller legen. Den Lachs mit dem Balsamico- Essig beträufeln. Den Radicchio und den Eisbergsalat putzen, waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke schneiden. Den Rucola ebenfalls putzen, waschen und trocken schleudern. Anschließend klein schneiden und beiseite stellen. Die Eier trennen und die Eigelbe in eine Edelstahlschüssel mit zweieinhalb Esslöffeln Weißwein und dem Fischfond geben. Das Ganze über einem Wasserbad aufschlagen, bis eine dickflüssige Crème entsteht. Danach den Senf und die Butter nach und nach hinzugeben. Die Zabaione mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Zabaione auf den Lachs träufeln. Den Salat ebenfalls auf dem Lachs anrichten und nochmals mit der Zabaione beträufeln. Den Parmesan über den Salat und den Lachs grob raspeln. Das Ganze mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Das Carpaccio vom schottischen Räucherlachs mit der Senfzabaione auf Tellern anrichten und servieren.

Remo Zimmermann am 01. März 2013