

Räucherlachs auf Zucchini-Carpaccio

Für zwei Personen

Für den Räucherlachs:

100 g Räucherlachs

$\frac{1}{2}$ Zitrone

1 Frühlingszwiebel

schwarzer Pfeffer

2 TL Kapern

50 g saure Sahne

2 Scheiben Vollkorntoast

$\frac{1}{2}$ Bund Dill

50 g Joghurt

Salz

Für das Zucchini-Carpaccio:

150g Zucchini

Salz

schwarzer Pfeffer

Die Zucchini waschen, in dünne Scheiben hobeln, auf einem großen, flachen Teller verteilen und leicht salzen.

Die Kapern und den Dill waschen, fein hacken und mit dem Saft und dem Abrieb der Zitrone vermengen und abschließend mit Pfeffer würzen. Die Zucchini mit der Marinade beträufeln und einziehen lassen. Den Räucherlachs auf das Zucchini-Carpaccio legen.

Die Frühlingszwiebel waschen und in feine Ringe schneiden.

Die Saure Sahne mit dem Joghurt und den Frühlingszwiebeln zu einem Dip vermengen.

Die Toastscheiben in einer Pfanne knusprig ausbacken und gemeinsam mit dem Räucherlachs, dem Zucchini-Carpaccio und dem Dip auf Tellern anrichten und servieren.

Dietmar Walter am 21. August 2015