Lachscarpaccio mit Avocado-Prosecco-Creme und Fenchel

Für zwei Personen

Für das Lachscarpaccio:

2 Lachsfilets, ohne Haut, à 150 g	1 Limette	1 Zitrone
2 TL Meersalz	$\frac{1}{2}$ TL Chili, grob, scharf	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Avocado-Prosecco-Creme:

2 reife Avocados	1 Limette	100 g Crème-fraîche
50 ml Prosecco, halbtrocken	Meersalz	bunter Pfeffer

Für den geeisten Fenchel:

1 Fenchelknolle, mit Grün

Für die Garnitur:

1 Bund Rucola	150 g Wildkräutersalat

Für das Lachscarpaccio die Filets waschen, trocken tupfen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Die Limette halbieren und den Saft auspressen, den aufgeschnittenen Lachs mit der Hälfte des Limettensafts beträufeln und für zehn Minuten ziehen lassen. Zwei Esslöffel Olivenöl, mit dem Limettensaft und einer Prise Chili mischen und zur Seite stellen.
Für die Avocado-Prosecco-Creme die Avocados teilen, das Fruchtfleisch herausnehmen und mit dem Crème fraîche in der Moulinette mixen. Die Limette teilen, den Saft auspressen und mit dem Prosecco in die Moulinette zugeben. Alles nochmals mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Zum Anrichten Rucola und Wildkräutersalat waschen, trocken tupfen und als Bett mit der Avocado- Creme auf den Tellern anrichten. Die gebeizten Lachsscheiben darauf platzieren und mit dem Chili-Limettenöl beträufeln. Die geeiste Fenchelknolle aus dem Tiefkühlfach nehmen, über das Carpaccio raspeln, mit Meersalz würzen, und servieren.

Pascal Dieckmeyer am 13. Oktober 2015