

# Lachs-Carpaccio mit frittierten Kapern

## Für 2 Personen

300 g Lachsfilet	1 Limone	1 Paprika, rot
3 EL Gemüsefond	4 EL. Olivenöl	4 EL Kapern
Öl	Pfeffer, schwarz	Meersalz, grob

Den Lachs mit einem scharfen langen Messer in ca. drei Millimeter dünne Scheiben schneiden. Die Tranchen nebeneinander auf eine große Platte legen. Die rote Paprika halbieren, die Scheidewände und das Kerngehäuse entfernen, die Paprika schälen, in feine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Schale von der Limone reiben. Die Limone halbieren und den Saft auspressen. Den Abrieb sowie den Saft von der Limone zu der gewürfelten Paprika geben, mit Salz und Pfeffer würzen und zusammen mit dem Gemüsefond und dem Olivenöl zu einer Vinaigrette anrühren. Diese nun gleichmäßig auf die Lachsfiletscheiben verteilen. Zusätzlich mit Pfeffer sowie grobem Meersalz würzen. Die Kapern aus dem Glas abgießen, trocken tupfen und in einer Pfanne mit einem Zentimeter heißem Öl, schwimmend circa 60 Sekunden kross frittieren. Auf einem Teller mit Krepppapier abtropfen lassen. Das Lachsfilet auf einem Teller anrichten und mit den frittierten Kapern garnieren.

Alexander Herrmann am 19. März 2010