

# Lachs-Carpacchio

## Für 2 Personen:

|                  |                   |                   |
|------------------|-------------------|-------------------|
| 200 g Lachsfilet | 2 EL Butter       | 2 Stangen Spargel |
| 1 Chilischote    | 1/2 Knoblauchzehe | 1 Zitrone         |
| 1 Spur Sojasauce | 1 Msp. Salz       | 1 Msp. Pfeffer    |

Den Lachs dünn runterschneiden.

Den Teller mit flüssiger Butter dünn einstreichen und die Lachsscheiben darauflegen und verteilen dabei nicht übereinanderlegen.

Den Lachs mit Salz und Pfeffer würzen und dann mit Klarsichtfolie abdecken. Den Teller dann in den vorgeheizten Ofen bei 80°C Ober-/Unterhitze stellen.

Während der Lachs im Ofen ist, die Enden vom Spargel abknicken und dann fein runterschneiden. Ebenso die Chilischote und den Knoblauch.

Alles zusammen in warmer Butter ca. 1 Minute rösten lassen. Dann etwas Zitronenschale in den Topf reiben und den Saft reindrücken. Danach noch einen Spritzer Sojasauce reingeben, mit Pfeffer würzen und verrühren.

Nach ca. 10 Minuten den Lachs aus dem Ofen holen und den Spargel-Chili-Sud über den Lachs geben.

Steffen Henssler am 12. Januar 2021