

Lachs-Carpaccio mit Limetten-Marinade und Zucchini

Für 4 Personen

Für die Brötchen:

200 g Weizenmehl (Type 450)	1/2 TL Salz	1/2 Würfel Hefe
100 g Joghurt	1 Prise Zucker	1 EL Olivenöl
1 EL gemahlener Fenchelsamen		

Für Lachs und Zucchini:

2 mittelgroße Zucchini	Salz	1 Knoblauchzehe
9 EL Olivenöl	400 g extrafrisches Lachsfilet	3 Bio- Limetten
2 EL Schnittlauchröllchen		

Für den Teig:

Mehl, ca. 75 ml lauwarmes Wasser, Salz, Hefe, Joghurt, Zucker, Olivenöl und Fenchel zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Teig mit einem Geschirrtuch abdecken und auf die doppelte Größe aufgehen lassen. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Den Teig erneut kneten und zu vier Brötchen formen. Brötchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, erneut abdecken und gehen lassen. Brötchen im Backofen ca. 20 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen.

Für Lachs und Zucchini:

Die Zucchini abspülen, trockenreiben und mit dem Gemüsehobel längs in dünne Scheiben schneiden. 2/3 der Zucchini leicht salzen. Knoblauchzehe halbieren. Eine Grillpfanne mit dem Knoblauch und 1 EL Olivenöl austreichen. Die Zuchinischeiben darin portionsweise von beiden Seiten grillen. Auf einen Teller geben und abkühlen lassen. Lachs abspülen und trockentupfen. Vom Lachs 4 fingerdicke Stücke abschneiden. Den übrigen Lachs in hauchdünne Scheiben schneiden. Lachsscheiben auf einen Teller geben. Von 2 Limetten die Schale dünne abreiben. Limetten halbieren und den Saft auspressen. Salz und 6 EL Olivenöl verrühren. Die Hälfte der Marinade über die Lachsscheiben träufeln. Rohe Zuchinischeiben mit der übrigen Marinade mischen. Schnittlauchröllchen darüber streuen. Die übrige Limette dick schälen und die Filets heraus schneiden. Lachsscheiben, die gegrillten und roh marinierten Zuchinischeiben abwechselnd auf Tellern anrichten. Die 4 Lachsstücke salzen und in den übrigen 2 EL Olivenöl von beiden Seiten kurz anbraten. Innen sollen die Lachsstücke glasig bleiben. Lachsstücke auf das Carpaccio setzen und mit den warmen Brötchen servieren.

Jacqueline Amirfallah am 21. August 2013