

Lachs-Carpaccio mit Krebs-Fleisch und Schnittlauch

Für 2 Personen

2 Schalotten	50 g Frisée	1/2 Bund Schnittlauch
1 Limette	50 g eingelegter Ingwer	100 g Flusskrebsfleisch
4 EL Olivenöl	250 g Lachsfilet	Meersalz, Pfeffer
brauner Zucker	1 EL Champagner-Essig	1 EL Forellenkaviar

Die Schalotten schälen und fein schneiden. Frisée putzen, waschen und abtropfen lassen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Von der Limette etwas Saft auspressen. Eingelegten Ingwer in feine Streifen schneiden. Flusskrebse abtropfen lassen. Zwei große Teller dünn mit Olivenöl bepinseln. Den Lachs in dünne Scheiben aufschneiden und die Teller damit kreisförmig auslegen. Dann den Fisch mit Meersalz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und etwas Limettensaft würzen, die Schalotten darüber streuen und mit Olivenöl beträufeln. Ebenfalls die Flusskrebse darauf verteilen. Essig mit 2 EL Olivenöl vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und den Frisée darin marinieren, dann marinierten Salat mit Ingwer und Schnittlauch mittig auf dem Carpaccio verteilen. Mit je 1 TL Forellenkaviar garnieren und servieren.

Karlheinz Hauser am 21. Oktober 2013