

Lauwarmes Lachs-Carpaccio

Für 4 Personen

400 g Lachsfilet, Mittelstück	7 El Olivenöl	1 rote Pfefferschote
1 kleines Bund Schnittlauch	150 g Kirschtomaten	6 El Mirin (jap. Reiswein)
5 El Sojasauce	Saft von 1 $\frac{1}{2}$ Limetten	1 $\frac{1}{2}$ Tl Zucker

Lachsfilet in sehr dünne Scheiben schneiden. Oder: 1 Stück Backpapier mit 2 El Olivenöl bestreichen. $\frac{1}{2}$ cm dicke Lachsscheiben portionsweise darauf verteilen und mit einem zweiten Stück Backpapier bedecken. Mit einem Plattierisen oder Stieltopf durch sanftes Schlagen 1–2 mm dünn klopfen. Die Scheiben auf Tellern anrichten.:

1 Stück Backpapier mit 2 El Olivenöl bestreichen. $\frac{1}{2}$ cm dicke Lachsscheiben portionsweise darauf verteilen und mit einem zweiten Stück Backpapier bedecken. Mit einem Plattierisen oder Stieltopf durch sanftes Schlagen 1–2 mm dünn klopfen. Die Scheiben auf Tellern anrichten. Pfefferschote entkernen und in feine Streifen, Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Kirschtomaten vierteln. Alles auf dem Lachs verteilen. 5 El Olivenöl, Mirin, Sojasauce, Limettensaft und Zucker in einem Topf erhitzen. Die noch heiße Marinade über dem Lachs verteilen und sofort servieren.

Tim Mälzer am 17. 03. 2012