

Frank's "Lachs-Carpaccio"



Zutaten für 4 Personen:

8 Scheiben Räucherlachs
40 g Champignons

Für die Soße:

4 El. Olivenöl
1 Knoblauchzehe
ca. 20 Blätter Basilikum
Salz, weißer Pfeffer.

Zur Garnierung:

etwas Dill oder Schnittlauch
etwas Feldsalat

Es kann los gehen:

Olivenöl, geschälte Knoblauchzehe und die Basilikumblätter in einen Mixer geben und mixen. Mit einem Spritzer Zitronensaft, Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

2 Scheiben Lachs auf jeden Teller legen, die in Scheiben geschnittenen Champignons dazu geben, den Lachs mit je einem El. Carpaccio-Soße beträufeln und mit Dill und Feldsalat garnieren

Dazu paßt: Baguette oder Toastbrot.

Guten Appetit