

Carpaccio aus Alaska-Wildlachs mariniert in Limonen-Olivenöl mit Ruccola und Parmesan

Zutaten für 4 Personen

320 g	Alaska-Lachsfilet
0, 2 l	Limonen-Olivenöl
10 g	Fleur de sel
100 g	Ruccola
2 Stück	Tomaten
100 g	Parmesan
	Basilikum, Pfeffer
	Aceto Balsamico, Olivenöl



Zubereitung

Lachs

Den Lachs mit einem scharfen Messer in hauchdünne Scheiben schneiden und flach auf dem Teller auslegen. Anschließend leicht mit Fleur de sel und Pfeffer würzen. Etwas Limonen-Olivenöl darauf mit einem Pinsel verstreichen.

Salat

Die Tomaten entkernen und in kleine Würfel schneiden. Den geputzten Ruccola und die Tomaten mit Aceto Balsamico, Fleur de sel und Pfeffer würzen.

Den fertigen Salat auf das Carpaccio setzen und mit geriebenem Parmesan bestreuen. Zum Abschluss einige Basilikumstreifen über dem Carpaccio verteilen.