

Tolles Sommergericht

Carpaccio di Salmone tiepida – Lauwarmes Lachs Carpaccio



Für 4 Personen

Zutaten:

300 g frischer Lachs zum Rohessen (muss 24 Stunden lang vorher eingefroren werden)

½ Bund Schnittlauch

100 g Kirschtomaten

Für die Marinade:

4 El natives Olivenöl

3 El Sojasauce

4 El Mirin (süßer Reiswein)

1 Tl Agavensirup

Saft einer halben Limette

Zubereitung:

Den Lachs in sehr dünne Scheiben schneiden und diesen portionsweise auf flachen Tellern anrichten. Das geht am besten, wenn er noch leicht angefroren ist. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, die Kirschtomaten vierteln und auf den Lachstellern verteilen.

Olivenöl, Mirin, Sojasauce, Limettensaft sowie den Agavensirup in einem kleinen Topf erhitzen. Die noch heiße Marinade löffelweise auf den Lachstellern verteilen und sofort servieren.

Buon Appetito!

Weinbegleitung: Unser leichter SenzaFine Bianco oder eine Ribolla Gialla von Specogna!