

## Lachs-Carpaccio

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.  
Anfrieren: ca. 30 Min.

ca. 400 g sehr frisches Lachsfilet  
am Stück (z. B. rosa und  
orangeroter Lachs)

### Koriandersauce

1 Esslöffel Zitronensaft  
3 Esslöffel Olivenöl oder  
anderes Öl

¼ Teelöffel Salz

Pfeffer aus der Mühle

1 Esslöffel Korianderblättchen  
(siehe Tipp), fein gehackt

### 2 Zucchini

Lachs mit Haushaltspapier trocken-  
tupfen, zum Schneiden in Klar-  
sichtfolie eingepackt ca. 30 Min.  
anfrieren. Teller kühl stellen. Zi-  
tronensaft mit allen Zutaten bis  
und mit Koriander gut verrühren,  
bis die Sauce sämig ist. Aus den  
Zucchini mit dem «Deko-Röschen-  
Schneider» 4 Röschen schneiden,  
Rest klein würfeln. Angefrorenes  
Lachsfilet aus der Folie nehmen,  
leicht schräg in möglichst feine  
Scheiben schneiden, auf gekühl-  
te Teller verteilen, mit Koriander-  
sauce bestreichen. Röschen mit  
etwas Sauce beträufeln, Zucchini-  
würfeli mit der restlichen Sauce  
mischen, über dem Lachs vertei-  
len, sofort servieren.

**Tipp:** statt Koriander Dill verwen-  
den.

**Pro Person:** 16 g Fett, 20 g Eiweiss,  
3 g Kohlenhydrate, 1140 kJ (235 kcal)

*aldente*



### Der passende Wein

Das Lachs-Carpaccio vermählt sich wunderbar mit einem weissen Pouilly Fumé oder Sancerre aus Frankreich. Zum Kalbsfilet mit Wasabi-Rahm greift man am besten zu einem Chardonnay, ganz gut wäre einer aus dem Burgund, z. B. ein Meursault, ein australischer oder ein kalifornischer. Wer zum Kalbsfilet lieber einen Roten trinkt, ist ebenfalls mit einem Bur-gunder gut beraten. Es darf auch ein Schweizer Blauburgunder sein.

### Trinktemperaturen

Weissweine: 10 Grad  
Chardonnay: 12 Grad  
Rotweine: 16 Grad

