



Lachs-Carpaccio

Zutaten

- 150 g Lachsfilet
- 2 EL THOMY Reines Rapsöl
- 1 TL Maggi Würzmischung 1, für gebratenes Fleisch
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Stängel Dill
- 1 Stängel Estragon
- 2 Stängel glatte Petersilie
- etwas Zucker
- 2 TL THOMY Gourmet Sahne-Meerrettich, 190 ml Tube
- 20 g Parmesan

Zubereitung

1. Lachs-Filet waschen, trocken tupfen und in sehr dünne Scheiben schneiden, diese evtl. halbieren.
2. THOMY Reines Rapsöl mit MAGGI Würzmischung 1 verrühren.
3. Limette heiß abwaschen, Schale abreiben und den Saft auspressen. 1 TL Limettenschale und 1 EL Limettensaft zum Würzöl geben.
4. Dill, Estragon und Petersilie hacken. Die Kräuter mit Zucker unter das Limetten-Öl mischen.
5. Lachsscheiben nebeneinander auf 2 Tellern auslegen, mit der Marinade beträufeln und ca. 15 Min. einziehen lassen.
6. Mit THOMY Gourmet-Sahne-Meerrettich "mild" garnieren. Parmesan hobeln, dekorativ über den Fisch streuen und servieren. Dazu ofenfrisches Baguette servieren.

Nährwert-Anzeige

| | |
|---------------|----------|
| Kohlenhydrate | 4 g |
| Energie | 336 kcal |
| Fett | 27 g |
| Protein | 19 g |

🕒 35 Minuten

⊕ 2 Portionen