Carpaccio von Wildlachs mit Tomaten – Basilikum Vinaigrette

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Sommerlich bunt, schnell gemacht und dabei so lecker.

Zutaten

- 320 g taufrischen Wildlachs
- Etwas Frisèe Salat
- Etwas frisches Basilikum
- Etwas Traubenkernöl oder Virgins Olivenöl
- 2 - 3 vollreife Freilandtomaten
- Etwas heller Balsamico
- Meersalz
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Die Tomaten in kochendem Wasser ganz kurz brühen und sofort in kaltem Wasser abschrecken. Halbieren, Kerne entfernen und in kleine Würfel schneiden. (Tomate concassèe)

Schritt3

Aus hellem Balsamico, Salz, Pfeffer, wenig Zucker, einem Teelöffel gutem französischem Meaux Senf, und Öl eine " satte " Vinaigrette rühren.

Schritt4

Die Tomate Concassèe und in feine Streifen geschnittenen frischen Basilikum dazu geben.

Schritt5

Den frischen Wildlachs in " hauchdünne " Scheiben schneiden.

Schritt6

Wenn das nicht gelingt, dann kann man die zu dicken Lachsscheiben zwischen zwei Küchenfolien legen und sanft plattieren.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Die hauchdünne Lachscheiben auf einem großen, dekorativen anrichten, mit Pfeffer und Meersalz würzen.

Schritt9

Die Tomaten-Basilikum Vinaigrette darüber geben und mit einigen kleinen, gezupften und angemachten Frisèe Blättern garnieren.

Schritt10

Geröstetes Baguette, Ciabatta oder Toast dazu reichen.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Tags:** einfach, lecker **Zutaten:**Tomaten

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/carpaccio-von-wildlachs-mit-tomaten-basilikum-vinaigrette/