

Lachs-Carpaccio à la Kamilla Senjo



Quelle: BRISANT/Kamilla Senjo

Zutaten (für 2 Personen)

250 g Lachsfilet
Peperoni, Chilischoten oder Pfefferschoten (je nach Geschmack)
Datteltomaten
Schnittlauch
Olivenöl
Sojasoße
eine halbe Zitrone
Reiswein (Mirin) oder Reissessig
Honig oder brauner Zucker

Zubereitung

Den Lachs in dünne Scheiben schneiden. Damit sie besonders dünn werden, wendet Kamilla einen Trick an: Die Lachsscheiben zwischen zwei mit Olivenöl bestrichene Bogen Backpapier legen und mit einem Stiltpf oder einem Fleischklopfer vorsichtig platt klopfen.

Den Lachs auf zwei Tellern anrichten und mit fein geschnittener Peperoni (Kamilla mag es scharf!), halbierten Datteltomaten und Schnittlauch garnieren.

Für die Vinaigrette Olivenöl, etwas Sojasoße, Reiswein, den Saft einer halben Zitrone, Honig (bzw. braunen Zucker) in einem kleinen Topf zusammen erhitzen.

Anschließend die warme Vinaigrette übers Carpaccio träufeln.

BRISANT wünscht guten Appetit!